PATATES PÜRELİ PİSİ BALIĞI

https://www.rational-online.com

4 parça pisi balığı
2 adet rezene yumrusu
1 kg patates, iyice haşlanmış
100 g Panko pane unu
150 g tereyağı
250 ml süt
Karabiber
Kristal tuz
Karışık baharlı otlar

Pisi balığını temizleyip derisini yüzün.
Kaplama hamuru için yengeç etini tereyağında biraz soteleyin, baharlı otları, Panko pane ununu ve baharatları ilave edin ve gevşek bir şekilde karıştırın; hamur, kolay dağılmayan bir kütle haline gelmelidir.
Patatesleri soyun ve yumuşayıncaya kadar buharda pişirin, dışarı alıp biraz soğumaya bırakın. Rezene yumrularını dilimleyin, zeytinyağı ve tuz ekleyin.
Pisi balığını bir kızartma ve fırın tepsisine yerleştirin (alternatif olarak kızartma ve fırın tavası da kullanılabilir), kaplama hamurunu gevşek bir şekilde üzerine dağıtın ve belirtildiği şekilde fırınlayın.
O arada patatesleri patates presiyle ezin (veya tahta kaşıkla ezerek ince süzgeçten geçirin), tereyağını parça parça yedirin ve sıcak sütü ekleyin; tuz ve baharat ekleyin.
Rezene yumrusu dilimlerini iLC garnitür programında veya balıkla birlikte yaklaşık 4 dakika fırınlayın.

Not: Patatesler buharda piştikten sonra fazla sulu olursa SelfCookingCenter® ünitesinde 120 °C sıcak havayla kurutun; yoksa pürenin kıvamı gereğinden cıvık olur.