

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KABELJAU MIT DILLKRUSTE AUF LAUWARMEM NOSTRANO-GURKEN-KARTOFFEL SALAT

Zutaten Fisch + Kruste:

2-4 Stk.	Kabeljaufilets (je nach Grösse und ob Vorspeise oder Hauptspeise)
200g	Butter
1 Stk.	Eigelb
50g	Paniermehl
1 Bund	Dill
etwas	Salz, Pfeffer

Zutaten Salat:

4 Stk.	Nostrano-Gurken
3-5 Stk.	Kartoffeln weisse Raclette
3-5 Stk.	Kartoffeln Blaue (St. Galler oder Truffe de Chine)
1 Stk.	Eschalotte
1 Stk.	Knoblauchzehe
1-2 EL	Senf, Grobkörnig
ca. 1 DL	Gemüsebouillon
2 EL	Essig
6 EL	Olivenöl (oder Sonnenblumen- / Rapsöl)

ZUBEREITUNG:

Für das Dressing – alle Zutaten vermischen und abschmecken. Die Nostrano Gurken schälen und in entsprechende Form schneiden. Die Kartoffeln kochen, schälen und auch in entsprechende Würfel schneiden. Die Kartoffeln in das Dressing geben und darin ca. ½ Std. marinieren. Die Gurken erst etwas später dazufügen.

Für die Kruste – Butter, Eigelb, Paniermehl, klein gehackter Dill vermischen und in Klarsichtfolie aufrollen. Kühl stellen.

Für den Fisch – den Kabeljau etwas mehlieren und in einer Bratpfanne bis glasig braten (ca. 3-4 Minuten auf jeder Seite (je nach Grösse der Stücke). Den Backofen auf Grill stellen (min. 220-230° C). Die Kruste in Scheiben schneiden und auf die Kabeljaustücke geben. Unter dem Grill ca. 1-2 Min. erhitzen – unbedingt dabei bleiben – jeder Grill funktioniert etwas anders – und es wäre schade, wenn die Kruste verbrennt☺.

Den Gurken-Kartoffel-Salat in einen tiefen Teller geben – den Fisch darauf platzieren und mit etwas frischen Dill-Zweiglein garnieren. En guete☺.