

# Kabeljau mit grünen Stampf-Kartoffeln und Petersilien-Öl

## Für 2 Personen

2 Kabeljaufilet a ca. 200 g	4 große vorw. festk. Kartoffeln	2 mittelgroße Zucchini
1 frische Knoblauchzehe	2 Bund glatte Petersilie	20 g Butter
150 ml Olivenöl	Petersilienöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das selbstgemachte Petersilienöl ein Bund Petersilie mit den Stengeln grob hacken. Das Olivenöl mit der Petersilie in einem Topf leicht erwärmen und anschließend pürieren. 4 bis 5 Stunden ziehen lassen und durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Haarsieb abtropfen lassen. Die Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Ein Topf mit Wasser aufsetzen und die Zucchini, die Kartoffeln und den Knoblauch darin gar kochen. Anschließend die Kartoffel und Zucchini mit etwas Kochwasser stampfen. Die restliche Petersilie hacken und sie mit der Butter zu dem Kartoffelstampf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und salzen, pfeffern und in eine Auflaufform legen. Mit Petersilienöl beträufeln und im vorgeheiztem Backofen 10 Minuten garen. Das restliche Petersilienöl erhitzen. Den Kabeljau auf einem Teller anrichten und den grünen Kartoffelstampf dazugeben. Mit dem Petersilienöl garnieren und servieren.

Monika Pohl am 13. Januar 2011