

# Kabeljau mit Curry-Kracker-Kruste, Kartoffel-Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

2 Kabeljau-Fischfilets à 180 g	70 g gesalzene Kracker	2 EL Butter
1 TL mildes Currypulver	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Mangold:**

500 g rotstieliger Mangold	1 Zwiebel	1 TL Mehl
150 ml Schlagsahne	1 Muskatnuss	1 Zitrone
2 EL Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die Kartoffel-Croûtons:**

2 große festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 EL heller Sesam
1 EL Kurkuma	1 EL Schwarzkümmel	1 TL Kreuzkümmel
Butterschmalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Kabeljau die Kracker mit einem Esslöffel der Butter und dem Curry in eine Moulinette geben und fein zerkleinern. Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Croûtons die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa einmal ein Zentimeter große Würfel schneiden. In eine Schale geben und mit Kurkuma, Kreuzkümmel und Salz würzen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mäßiger Hitze 15 Minuten rundherum knusprig braten. Die Zwiebel abziehen und in sehr dünne Streifen schneiden. Zu den fast fertig gebratenen Kartoffeln geben und zusammen mit dem Schwarzkümmel und Sesam anschwitzen.

Den Fisch in eine mit der restlichen Butter gefettete Auflaufform legen und darauf die Krackerkruste verteilen. Im Ofen im unteren Drittel für 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Für den Mangold die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In der Zwischenzeit den Mangold putzen. Die Stiele in ein Zentimeter große Stücke, die Blätter in drei Zentimeter breite Streifen schneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Butter in einem weiteren Topf zerlassen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze zwei Minuten dünsten. Mit dem Mehl bestäuben und unter Rühren kurz mitdünsten. Die Schlagsahne mit 50 Millilitern Wasser zugießen und aufkochen.

Die Sauce fünf Minuten kochen und ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas von der Muskatnuss dazureiben. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Sauce damit abschmecken.

Die Mangoldstiele im dem kochenden Salzwasser blanchieren. Anschließend die Blätter zugeben und zwei Minuten mitgaren. Den Mangold abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Zitronensahnesauce mischen. Eine Zitronenhälfte waschen und die Schale abreiben.

Den Mangold auf Tellern anrichten, mit der Zitronenschale bestreuen und mit dem Fisch und den Croûtons servieren.

Robert Glogger am 20. Mai 2015