

Dorsch in Wein, Spitzkohl, Bratkartoffeln, Senf-Soße

Für zwei Personen

Für die Dorschfilets:

2 Dorschfilets, mit Haut, à 200 g	3 EL trockener Weißwein	1 Zitrone
Butter	weißer Pfeffer	Salz

Für den Spitzkohl:

1 kleinen Spitzkohl	1 Tomate	2 Lauchzwiebeln
1 Knolle Ingwer	1 Zwiebel	200 ml Gemüsefond
250 ml Sahne	1 EL Butterschmalz	

Für die Speckbratkartoffeln:

250 g mehlig. Kartoffeln	60 g durchw. Speck, am Stück	6 Scheiben Frühstücksspeck
1 EL Butterschmalz	Salz	

Für die Dijonsauce:

1 Tomate	100 ml Milch	1 EL Dijon-Senf
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill	1 Bund Schnittlauch
---------------	---------------------

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz fast gar kochen.

Für den Dorsch den Fisch waschen, trocken tupfen, in große Portionsstücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Stücke in eine gefettete Auflaufform legen. Zitrone auspressen. Wein und Zitronensaft zum Fisch geben und im Backofen 10 Minuten garen.

Für den Spitzkohl diesen in Streifen schneiden. Tomate würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Kohl, Tomate, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Ingwer in Butterschmalz andünsten. Mit Gemüsefond aufgießen und 10 Minuten garen.

Für die Speckbratkartoffeln vorgegarte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Durchwachsenen Speck würfeln. Kartoffelscheiben im Butterschmalz mit Speckwürfel ausbraten. Frühstücksspeck halbieren und einer zweiten Pfanne kross anbraten.

Für die Dijonsauce Milch mit Sahne und 100 ml vom Spitzkohlsud vermengen, Senf zufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Tomate enthäuten, würfeln und zur Sauce geben.

Dorsch mit Spitzkohl, Speckbratkartoffeln und Dijonsauce auf Tellern anrichten, mit Dill und Schnittlauch garnieren und servieren.

Mario Braun am 15. Februar 2016