

# Kabeljau mit Ibérico-Schinken, Schmorgurken, Kartoffeln

Für zwei Personen

## Für den Kabeljau mit Ibérico:

2 Kabeljau-Rückenfilets à 200 g	6 Sch. Ibérico-Schinken	2 Zehen Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 g Butter	Meersalz, Pfeffer

## Für die Schmorgurken:

2 kleine Salatgurken	200 ml Geflügelfond	1 EL Dijon-Senf
1 TL Speisestärke	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Butter
Zucker	Salz	Pfeffer

## Für die Kartoffeln:

200 g festk. Kartoffeln	20 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
Salz		

## Für den Kabeljau mit Ibérico:

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Butter in einem Topf erwärmen, bis sie einen leichten Brauntön annimmt.

Schinken auf einem Backblech zwischen zwei Blätter Backpapier legen, mit einer feuerfesten Form beschweren und im Ofen bei 200 Grad circa 8 Minuten kross ausbacken.

Fisch kalt abbrausen und trockentupfen. Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Zitrone waschen und Schale vorsichtig abschneiden. Fisch von einer Seite mit Knoblauch und Zitronenschale in Nussbutter glasig anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Fisch wenden und bei geringer Hitze glasig durchziehen lassen.

## Für die Schmorgurken:

Gurken-Enden abschneiden. Gurken schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. In circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Sauteuse Butter zerlassen und Gurke darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und Geflügelfond angießen. Etwa zwei Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren und Sauce damit andicken. Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Senf, Dill und ein wenig Nussbutter zu den Gurken geben.

## Für die Petersilienkartoffeln:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abschütten. In einer Pfanne Butter erwärmen, Kartoffeln kurz darin schwenken, salzen und Petersilie unterheben.

Kabeljau mit krossem Ibérico-Schinken, Schmorgurken und Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Moritz Forster am 23. Januar 2017