

Kabeljau mit Senf-Dill-Soße, Kartoffel-Röst, Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

300 g Kabeljaufilet	1 Zitrone, davon Saft	2 EL Mehl
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
50 g Butterschmalz	30 g Mehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Senf-Dill-Sauce:

1 Schalotte	50 g Butter	100 ml Sahne
100 ml trockenen Weißwein	300 ml Fischfond	2 EL Dijonsenf
2 EL mittelscharfer Senf	1 Bund Dill	1 EL Mehl
2 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 rote Zwiebel	2 EL Granatapfelkerne
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL mittelscharfer Senf	2 EL Walnussöl
50 ml Himbeeressig	2 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Kabeljau:

Den Kabeljau mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und vor dem Braten mehlieren. Nun den Kabeljau in Rapsöl auf mittlerer Temperatur von beiden Seiten glasig braten.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln schälen, grob raspeln und die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die geraspelten Kartoffeln salzen, kurz stehen lassen und ausdrücken, dann mit den Zwiebelwürfeln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und ein Ei zugeben. Kurz vor dem Braten bei Bedarf Mehl zum Binden untermischen.

Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelrösti dünn in einen Ring in die Pfanne geben und knusprig ausbraten.

Die fertigen Kartoffelrösti auf ein Küchentrepp legen und abtropfen lassen.

Für die Senf-Dill-Sauce:

Schalotte abziehen und klein schneiden. Mit Butter, Mehl und Schalotte eine Mehlschwitze herstellen und diese mit Weißwein ablöschen.

Fischfond zugeben, aufkochen lassen und darauf die Sahne geben.

Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz darauf Senf zugeben und vor dem Anrichten mit gehacktem Dill verfeinern. Eventuell etwas Zucker für die Süße zugeben.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und das Dressing herstellen.

Für das Dressing ein Schuss Wasser, Walnussöl, Himbeeressig, mittelscharfer Senf, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen. Feldsalat zum Dressing geben. Gehackten Schnittlauch und Granatapfelkerne kurz vor dem Anrichten hinzugeben.

Florian Wüllscheidt am 04. April 2023