

Kabeljau mit Gemüse-Kruste auf Kartoffel-Speck-Salat

Für vier Portionen

600 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	100 g Bacon
1 TL Senf	200 ml Fleischbrühe	100 ml Rapsöl
1 Bund Suppengrün	5 Stiele Petersilie	1 Bio-Zitrone
1 Ei	2-3 EL Mehl	8 Kabeljaufilets à 160 g
100 g Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und mit der Schale 20 Minuten in Salzwasser kochen. Die Kartoffeln danach abgießen, heiß pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Bacon ebenfalls klein würfeln und beides in einer Pfanne anbraten. Mit Senf, Fleischbrühe und Rapsöl verrühren und einmal erwärmen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und über den Kartoffeln verteilen. Gut untermischen und durchziehen lassen. Für den Fisch das Suppengrün putzen, schälen und grob raspeln. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken, die Zitronenschale fein abreiben und unter das Gemüse mischen. Ei und Mehl untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Den Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsemischung auf dem Fisch verteilen und gut andrücken. Den Fisch portionsweise zuerst auf der Gemüsesseite fünf bis sechs Minuten im heißen Butterschmalz braten. Den Fisch wenden und weitere drei Minuten braten. Den Kartoffelsalat kurz vor dem Servieren nochmals abschmecken und mit den Fisch anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Horst Lichter am 20. April 2013