Kabeljau mit geschmortem Kopfsalat

Für 4 Personen

Kopfsalat:

2 Schalotten	30 g Butter	2 Kopfsalate

Tomaten-Zitronen-Kapern-Soße:

2 Tomaten	2 Bio-Zitronen	1 Salatgurke
2 Eier, hartgekocht	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Bd. Schnittlauch	2 EL Kapern	1-2 weißer Balsmico-Essig
4 EL Olivenöl	1 Prise Cayennepfeffer	

Kabeljau:

4 Kabeljaufilets à 150 g	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Speck:

4 dünne Scheiben Bacon

Kopfsalat:
Die Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen. Die Salatköpfe in einzelne Blätter zerteilen und zu den Schalotten geben. Bei niedriger Hitze fünf Minuten schmoren, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten-Zitronen-Kapern-Soße:
Die Tomaten leicht einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Zitronen in Filets zerteilen, die ungeschälte Gurke fein würfeln. Die Eier grob hacken. Thymian und Rosmarin fein schneiden, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Tomatenwürfel mit den Kapern, den Eiern, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch, Balsamico-Essig und Olivenöl vermischen und mit Cayennepfeffer abschmecken.

Kabeljau:
Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Olivenöl auf der Hautseite anbraten.
Anschließend für 6 Minuten auf einer ofenfesten Platte in den Backofen geben.

Speck:
Den Speck in einer Pfanne auslassen, bis er kross ist.

Anrichten:
Den Kabeljau auf den geschmorten Salat anrichten, mit der Soße beträufeln und mit dem krossen Speck servieren.

Ali Güngörmüs am 12. Juli 2019