

# Kabeljau mit Senfkruste, Dill-Kartoffeln und Weißkohl

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 45min





### Zutaten

für 4 Portionen

| Kabeljau, tiefgefroren    | 600 g   |
|---------------------------|---------|
| Eier                      | 2 St.   |
| Butter                    | 3 EL    |
| Paniermehl                | 50 g    |
| Süßer Senf                | 3 EL    |
| Salz                      |         |
| Pfeffer, schwarz gemahlen |         |
| Honig                     | 1 EL    |
| Kartoffeln, vorw. festk.  | 1 kg    |
| Weißkohl                  | 0.5 St. |
| Öl                        | 2 EL    |
| Zucker                    |         |
| Weißwein, trocken         | 150 ml  |
| Gemüsebrühe               | 250 ml  |
| Dill, frisch              | 20 g    |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, große Pfanne, große Auflaufform

- 1. Gefrorenen Kabeljau am besten über Nacht im Kühlschrank schonend auftauen. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen und jeweils in eine Schüssel geben. In der Schüssel 2 EL weiche Butter mit Eigelb verrühren. Paniermehl und süßen Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL Honig verfeinern.
- 2. Kabeljau waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Auflaufform legen. Senfkruste auf dem Fisch verteilen, leicht andrücken und beiseite stellen.
- 3. Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedecken, aufkochen und ca. 12 Min. auf mittlerer Stufe zugedeckt gar köcheln. Sobald die Kartoffeln kochen, den Kabeljau in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 12 Min. backen.
- 4. Weißkohl waschen, vierteln, den Strunk und eventuell leicht trockene Stellen entfernen. Kohl anschließend längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.
- 5. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Streifen vom Weißkohl ca. 3–4 Min. anbraten, eine Prise Zucker zugeben und mit Weißwein ablöschen. Brühe ggf. anrühren, zum Weißkohl gießen, mit Salz abschmecken und ca. 8–10 Min. köcheln. Dill waschen, trocken schütteln, dicke Stiele entfernen und Spitzen fein hacken.
- 6. Kabeljau aus dem Ofen nehmen. Kartoffeln abgießen und mit 1 EL Butter und gehacktem Dill verfeinern. Auf Tellern anrichten und mit Weißkohl und Fisch servieren.

### **Guten Appetit!**

Fette

Tipp: Wenn's doch mal schneller gehen muss mit dem Auftauen, kannst du den Kabeljau in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser bedecken.

# Nährwerte (pro Portion) Kaloriengehalt 605 kcal Kohlenhydrate 66 g Eiweiß 38 g Ballaststoffe 8 g

16 g