

# Kabeljau-Filet mit Butter-Kartoffeln, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

2 Kabelbaufilets á 150 g	8 vorw. festk. Kartoffeln	2 Scheiben Weißbrot
1 Salatgurke	1/2 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Dill
1 Zitrone, unbehandelt	1 TL Senf	2 EL Butter
2 EL saure Sahne	2 EL Olivenöl	25 g gemahlene Walnüsse
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 200 Grad Grill vorheizen. Die Kartoffeln schälen und für 20 Minuten gar kochen. Eine Scheibe Weißbrot in Stücke reißen und in einen Zerkleinerer geben. Die Petersilie klein rupfen, ebenfalls in die Küchenmaschine geben und mixen. Einen Esslöffel Olivenöl dazugeben. Die Schale von der Zitrone reiben und zu der Brotkruste geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die zweite Scheibe Weißbrot zerreißen und mit den Walnüssen und einem Esslöffel Olivenöl mixen. Die Kabeljaufilets waschen, trocken tupfen, in eine große Auflaufform legen und etwas Senf auf jedes Filet streichen. Das Filet halbieren und auf eine Hälfte die Petersilienkruste und auf die andere Hälfte die Walnusskruste geben. Die Auflaufform in den Ofen geben und den Fisch zehn Minuten backen. Die Gurke schälen und in Scheiben hobeln. Die saure Sahne zu den Gurken geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill hacken und zu dem Gurkensalat geben. Die Butter in einer heißen Pfanne schmelzen, die gekochten Kartoffeln dazugeben und kurz in der Butter anbraten. Das Kabeljaufilet mit der Kruste auf einem Teller anrichten. Die Butterkartoffeln und den Gurkensalat dazugeben und servieren.

Simone Bindseil am 24. September 2012