



Kabeljaufilet mit Meerrettich-Butter auf Spreewälder Schmorgrurke

Ein leichtes frühlingshaftes Fischgericht mit sahniger frischer Gurke und zitroniger, fein-scharfer Butter

2 Personen

ZUTATEN:

KABELJAUFILET:

- 2 Stück Kabeljaufilet à 200 g
Mehl
- 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 2 EL geklärte Butter
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

SCHMORGURKE:

- 1 Salatgurke
- 1 Schalotte, gewürfelt
- ½ EL Butter
- 2 EL Estragonessig
- ½ Bund Dill, gehackt
- 50 g Crème fraîche
- 1 Prise Zucker
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

- 2 – 4 Scheiben Meerrettich-Butter

1 SCHMORGURKE: Die gewürfelte Schalotte in etwas Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Gurkenstücke dazu geben, salzen und pfeffern. Mit 2 – 3 Esslöffel Estragonessig ablöschen und vollständig bei schwacher Hitze einkochen lassen. Mit 1 Prise Zucker, Pfeffer und Salz würzen. Crème fraîche dazu geben, Etwa 5 min. dünsten. Die Gurken sollen noch Biss haben. Kurz vor dem Servieren den gehackten Dill unterheben.

2 KABELJAUFILET: Die küchenfertig vorbereiteten Zanderfilets zunächst unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Eine Seite leicht mehlen. In einer beschichteten Pfanne die geklärte Butter erhitzen und das Filet auf der bemehlten Seite 1 Minute braten. Herdplatte ausschalten, Filet wenden und den Fisch etwa 4 Minuten in der Pfanne auf ausgeschalteter Herdplatte nachgaren.

3 MEERRETTICH-BUTTER: Siehe Rezept »Beurre de raifort« im Rezeptregister.

ANRICHTEN UND SERVIEREN: Auf vorgewärmte Teller zunächst die Schmorgrurken placieren und das Kabeljaufilet oben auf platzieren. Eine Scheibe Meerrettich-Butter auflegen. Als Beilage tounierten Risolée-Kartöffelchen und frischen grünen Salat reichen.

SALAT: Ein gemischter Blattsalat (roter und grüner Batavia, Spinat, rote Beete-Blätter, Mangold und Rucola sowie einige Hornveilchen) mit einer leichten Limonen-Vinaigrette rundet das Fischgericht ab.