



Kabeljau unter pikanter Senfkruste mit gefüllten Pilzkartoffeln

4 Personen

ZUTATEN :

FISCH :

- 4 Kabeljaufilets à 180 g
- 4 Schalotten, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 TL Zitronenschale (gerieben)
- 4 EL weiche Butter
- 3 EL Bautzner Senf
- 6 EL frisch geriebene Semmelbrösel
- 1 Bund Petersilie (fein geschnitten)
- Salz, Pfeffer
- Butter zum Braten

GEFÜLLTE KARTOFFELN :

- 6 – 8 mittelgroße feste Kartoffeln (ca. 800 g);
- 3 Tomaten
- 200 g Champignons
- 3 Schalotten (fein gewürfelt)
- 3 EL Butter
- 8 EL Schlagsahne
- 1 Bund Petersilie (fein geschnitten)
- Salz
- Pfeffer

1 KARTOFFELN: Kartoffeln mit der Schale kochen. Für die Füllung die Tomate blanchieren, häuten, entkernen und würfeln. Champignons fein hacken. Schalottenwürfel in einer Pfanne in 1 EL Butter andünsten, Pilze dazurühren und kurz weiterdünsten. Tomatenwürfel und Sahne dazufügen und kurz aufkochen. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln pellen, ganz lassen, mit einem Teelöffel aushöhlen, in eine Auflaufform setzen, innen etwas salzen und mit Pilzfarce füllen, evtl. restliche Farce beiseite stellen. Kartoffeln kurz vor dem Servieren mit Butterflöckchen belegen (*Bild unten rechts*) und etwa 15 Minuten bei 150 Grad im Ofen heiß werden lassen.

2 FISCH: Die Fischfilets waschen und trockentupfen. Für die Senfkruste Schalotten, Knoblauch und Zitronenschale in etwas Butter andünsten, 2 EL Senf dazurühren und kurz weiterdünsten. Die Masse in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Weiche Butter, 4 EL Semmelbrösel, 1 EL Senf und die Petersilie darunter mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. – Den Backofengrill vorheizen.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in etwas Butter von beiden Seiten je nach Dicke des Fisches 1–2 Minuten anbraten. Die Filets anschließend in eine feuerfeste Form legen und mit den restlichen Bröseln bestreuen. Die Senfmasse etwa 6 mm dick darauf streichen und den Fisch unter dem Grill bräunen. Die Fischfilets mit den Kartoffeln und der noch evtl. übrigen Pilzfüllung anrichten.

TIPP : Die Senfkruste am Vortag zubereiten, auf Backpapier geben und mit einem Spatel eine Platte von etwa 6 mm Höhe formen. Überstehendes Backpapier darüber schlagen und in den Kühlschrank geben. – Am nächsten Tag lassen sich entsprechend der Fischfiletgröße wunderbar entsprechende Stücke schneiden und diese dann auf die Filets geben. – Spart am Zubereitungstag Zeit und Mühe und sieht appetitlich aus. (*siehe Bild*)



Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com