

# KROSSER KABELJAU

## AUF GRÜNEM KARTOFFELSAT

### DER KARTOFFELSAT

Die Kartoffeln schälen und würfeln, dann in reichlich Wasser weich kochen. Danach ausdämpfen lassen. Die Kräuter mit Crème fraîche, Senf und Essiggurken mischen und über die Kartoffeln geben. Alles durchrühren und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

### DER KABELJAU

Den Fisch auf der Hautseite in etwas Olivenöl goldgelb braten. Danach mit der Haut nach oben auf ein Blech legen. Mit Rosmarin, Thymian und Pfeffer aus der Mühle würzen. Eine Knoblauchzehe leicht andrücken und mit aufs Blech legen.

### DIE KRUSTE

Die Butter luftig aufschlagen. 1/2 Zehe klein geschnittenen Knoblauch, gehackten Thymian und Rosmarin mit Semmelbröseln und der weichen Butter vermengen. Mit einem Löffel die Masse auf die Kabeljaustücke geben und leicht andrücken. Dann bei 240 Grad ungefähr 6 Minuten im Ofen überbacken, bis die Kruste goldgelb ist.

### FÜR 4 PERSONEN

300 g Kartoffeln  
je 1 Stängel Petersilie,  
Schnittlauch und Dill  
2 EL Kresse  
150 g Crème fraîche  
1 TL Senf  
3 EL eingelegte Essiggurken,  
in kleine Würfel geschnitten  
600 g Kabeljau, portioniert  
in 4 gleich große Stücke  
je 2 Zweige Rosmarin und  
Thymian, fein gehackt  
Pfeffer aus der Mühle  
1 1/2 Zehen Knoblauch  
100 g weiche Butter  
200 g Semmelbrösel

