






Kabeljau mit Bratkartoffeln & Gurkensalat

 Mittel  1 std  4 Personen

Zutaten

- 4 Kabeljaufilets á 160 g
Art.-Nr. 82475 auf
www.deutschesee.de/shop
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 2 Gurken
- 1 Bund Dill
- 1 EL Senf
- 60 ml Rapsöl
- 20 ml Kräuteressig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 200 g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zitrone

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Kartoffeln gar kochen und auskühlen lassen. Anschließend pellen und in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden.

Schritt 02

Gurken in dünne Scheiben hobeln. Dill fein schneiden und 4 kleine Zweige als Deko aufbewahren. Senf, Öl, Dill, Essig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und über die Gurkenscheiben gießen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und vorsichtig unter den Gurkensalat heben.

Schritt 03

Zwiebel schälen, halbieren, in dünne Streifen schneiden und bereitstellen. Kartoffeln bei mittlerer Hitze in etwas Öl knusprig braten, ab und zu wenden. Kurz vor Ende der Garzeit die Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 04

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Kabeljaufilets waschen, trocken tupfen und bei mittlerer Hitze auf der Hautseite braten. Nach ca. 3 Minuten den Fisch umdrehen und ca. 4 Minuten fertig braten.

Schritt 05

Etwas Gurkensalat sowie je ein Kabeljaufilet auf den Teller geben, mit einer geviertelten Zitrone und etwas Dill garnieren. Die Bratkartoffeln separat dazu reichen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür