

Rezept

Gratinierter Kabeljau

Ein Rezept von Gratinierter Kabeljau, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Kabeljaufilet	Salz
Pfeffer	2 kleine Kohlrabi
50 g Kapernäpfel (aus dem Glas)	3 Eigelb
100 ml trockener Weißwein (oder Fischfond)	1 Auflaufform
Alufolie	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 406 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Kabeljaufilet abbrausen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Filets auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

2. Die Kohlrabi schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Kohlrabi schein überlappend in die Form legen. Die Fischstücke und die Kapernäpfel darauf verteilen, mit Alufolie abdecken und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. garen.

3. Inzwischen die Eigelbe mit Wein oder Fond in einer Schüssel verrühren, salzen und pfeffern. Über dem warmen Wasserbad zu einer dickschaumigen Creme aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen.

4. Den Fisch aus dem Ofen nehmen, die Sauce darüberträufeln und alles (ohne Alufolie) im Ofen noch ca. 10 Min. gratinieren.