

## Rezept

# Herzhafte Reibekuchen mit Kabeljau

Ein Rezept von Herzhafte Reibekuchen mit Kabeljau, am 19.04.2024

## Zutaten

### Für die Reibekuchen:

<b>500 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>1</b> Schalotte
<b>1</b> Ei (M)	<b>1 EL</b> Mehl
Salz	Pfeffer

### Für den Dip:

<b>1</b> Apfel	<b>2 Stängel</b> Dill
<b>50 g</b> Frischkäse	<b>1 EL</b> Salatmayonnaise
<b>2 EL</b> Joghurt	<b>2 TL</b> Honigsenf
<b>1/2 TL</b> Currypulver	Salz
Pfeffer	

### Für den Fisch:

<b>4</b> dicke Stücke Kabeljaufilet (à ca. 60 g)	<b>1 EL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>4 Scheiben</b> luftgetrockneter Schinken (ca. 70 g)	<b>1 Zweig</b> Rosmarin

### Außerdem:

<b>3 EL</b> Butterschmalz
---------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal, 35 g F, 43 g EW, 46 g KH

## Zubereitung

1. Für die Reibekuchen die Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln, in ein sauberes Geschirrtuch geben und die Flüssigkeit kräftig herausdrücken. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Beides mit Ei und Mehl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für den Dip den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Dill abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Frischkäse, Mayonnaise, Joghurt, Senf und Currypulver verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Apfelwürfel und des Dills unterrühren.

3. Den Backofen auf 80° vorheizen. In einer großen (beschichteten) Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen. Kartoffelmasse vierteln und jede Portion in die Pfanne häufen, flach drücken. Die Reibekuchen bei mittlerer Hitze in 4 Min. goldbraun backen, wenden und in 3-4 Min. fertig backen. Auf Küchenpapier entfetten und im Ofen (Mitte) warm halten.

---

4. Die Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Jedes Filetstück in 1 Schinkenscheibe einrollen. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.

---

5. Die Pfanne säubern, restliches Butterschmalz erhitzen. Den Kabeljau darin mit dem Rosmarinzweig rundherum bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. braten. Dann zugedeckt bei kleiner Hitze noch 2 Min. ziehen lassen.

---

6. Die Reibekuchen auf zwei Teller verteilen, den Dip daraufklebsen, übrige Apfelwürfel darüberstreuen. Die Kabeljaustücke daraufsetzen, mit restlichem Dill bestreuen und servieren.