

Rezept

Kabeljau auf Kartoffeln mit Käse-Kräuterkruste

Ein Rezept von Kabeljau auf Kartoffeln mit Käse-Kräuterkruste, am 09.06.2026

Zutaten

2	Stängel glatte Petersilie	8-10	Blättchen Basilikum
1	Zweig Thymian	1	dünne Frühlingszwiebel
1	kleine Knoblauchzehe	1 TL	Kapern
1 EL	Olivenöl	1 TL	Senf
1 TL	Crème fraîche		Salz
	schwarzer Pfeffer	250 g	mittelgroße Kartoffeln
2	Tomaten	300 g	Kabeljaufilets
1 TL	Zitronensaft	2 EL	geriebener Bergkäse oder Greyerzer
	Fett für die Form		

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen fein hacken. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen, längs in feine Streifen und quer in feine Würfelchen schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Kapern hacken.
2. In einer Kasserolle das Olivenöl mittelstark erhitzen. Darin die Frühlingszwiebeln 1/2 Min. dünsten, dann Kräuter, Knoblauch und Kapern unterrühren und kurz mitdünsten. Senf und Crème fraîche unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
3. Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In einem Topf mit 1/2 TL Salz, knapp mit Wasser bedeckt 8 Min. vorgaren und abtropfen lassen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Die Stielansätze herausschneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform ausfetten. Die Kabeljaufilets kalt abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen.
5. Die Fischfilets auf die Kartoffeln legen und darauf dachziegelartig die Tomatenscheiben. Die Kräutermischung auf die Tomaten geben und alles mit dem geriebenen Käse bestreuen. Das Gericht im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. garen.