Rezept

# Kabeljau in Estragon-Gurken-Sahne

Ein Rezept von Kabeljau in Estragon-Gurken-Sahne, am 11.11.2026

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **750 g** | Schmorgurken |
| **2 EL** | Butter |
| | 1/8 l Hühnerbrühe |
| | Salz |
| **600 g** | Kabeljaufilet |
| **2** | Schalotten |
| **2 TL** | Mehl |
| **150 g** | Crème fraîche |
| | Pfeffer |
| **4 Zweige** | Estragon |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Gurken schälen, längs halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden. Schalotten pellen, fein hacken. Butter zerlassen, beides darin 3 Min. andünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Brühe und Crème fraîche einrühren, würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 6 Min. schmoren.

2. Fisch in Stücke schneiden. Estragon waschen, Blätter fein hacken. Beides unter die Gurken mischen, 5 Min. ziehen lassen.