

Rezept

Kabeljau mit Käse und Birnen

Ein Rezept von Kabeljau mit Käse und Birnen, am 26.04.2024

Zutaten

300 g Kabeljaufilet	50 g Butter
½ Bio-Zitrone	100 g Ziegenkäserolle
1 kleine, rotschalige Birne	½ rote Zwiebel
1 Stück Ingwer (1 cm lang)	Salz
Pfeffer	½ TL gemahlener Kardamom
1 Baguette zum Aufbacken (200 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Das Filet waschen, trocken tupfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Papierenden rechts und links anheben und verzwirbeln. Den Backofen auf 200° vorheizen. 1 EL Butter in Flöckchen über dem Fisch verteilen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Die Käserolle in 14 Scheiben schneiden. Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Zwiebelhälfte schälen und in Halbringe schneiden. Ingwer schälen, fein hacken und mit restlicher Butter, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Kardamom vermengen.
2. Zitronensaft, Salz und Pfeffer über den Fisch geben. Käse- und Birnenscheiben dachziegelartig darüber verteilen. Zwiebelringe darübergeben. Das Baguette in kurzen Abständen einschneiden, in die Einschnitte die Ingwerbutter streichen. Das Baguette auf das Blech legen und alles im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.