

Rezept

Kabeljau mit Senfbutter

Ein Rezept von Kabeljau mit Senfbutter, am 29.11.2023

Zutaten

1 küchenfertiger Kabeljau (etwa 1,2 kg)	Saft von 1/2 Zitrone
Salz	1 dünne Stange Lauch
50 g Staudensellerie	1 Zweig Thymian
1/4 l Weißwein (ersatzweise Fischfond)	100 g Butter
1 EL Dijon-Senf	1 EL kleine Kapern
2 EL gehackte Petersilie	Bratschlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Kabeljau waschen, trockentupfen, innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Lauch und Sellerie putzen. Den Lauch längs aufschneiden, gründlich waschen und beides in Streifen schneiden.
2. Den Bratschlauch etwa 20 cm länger als den Kabeljau abschneiden. Auf einen großen Teller legen und eine Seite zubinden. Kabeljau mit Lauch, Sellerie, Thymian und Wein in den Bratschlauch geben und zubinden. Bei 360 Watt 20-25 Min. garen.
3. Butter im Topf leicht bräunen. Senf einrühren, kurz aufkochen lassen, die Kapern zufügen. Kabeljau anrichten, mit Senfbutter und Petersilie servieren.