

## Rezept

# Kabeljaufilet in Senfbutter

Ein Rezept von Kabeljaufilet in Senfbutter, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Kabeljaufilets (à ca. 200 g)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>100 ml</b> trockener Weißwein	<b>1 Bund</b> glatte Petersilie
<b>50 g</b> Butter	<b>1 EL</b> mittelscharfer Senf
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kabeljaufilets kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.
2. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten. Die Hälfte des Weißweins darin verteilen. Die Kabeljaufilets hineinlegen, den Deckel aufsetzen oder die Form mit Alufolie abdecken. Den Fisch im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10-12 Min. garen.
3. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Die Butter in einem Topf mit dem restlichen Weißwein und dem Senf verrühren. Alles einmal kurz aufkochen lassen.
4. Den Fisch auf Teller verteilen und mit der Senfbutter beträufeln. Die Petersilie darüber streuen. Dazu passen Salzkartoffeln und ein grüner Blattsalat.