Rezept

Schneller Kabeljau mit Basilikumsahne

Ein Rezept von Schneller Kabeljau mit Basilikumsahne, am 08.12.2025

Zutaten

500 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	Butterschmalz
1	Schalotte
250 g	aufgetautes TK-Kabeljaufilet
2 EL	Crème fraîche
1 TL	Honig
	Pfeffer
3 EL	Öl
1 Bund	Basilikum
1	Bio-Zitrone
50 ml	trockener Weißwein (z. B. Riesling; ersatzweise Fischfond)
100 g	Sahne
	Salz
	1/2-1 TL edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Für die Zitronen-Kartoffeln die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 2 EL Öl und das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 17-20 Min. braten, bis sie goldbraun und gar sind.

2. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Den Fisch kalt abspülen und trocken tupfen.

3. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen. Crème fraîche, Sahne, Honig und die Zitronenschale dazugeben. Sauce mit Salz würzen. Die Fischfilets hineinlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. dünsten, bis der Fisch gar ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken, das Basilikum darüberstreuen.

4. Kartoffeln in einer Schüssel mit Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und dem Zitronensaft abschmecken. Kartoffeln und Fisch mit der Basilikumsahne auf zwei Tellern anrichten und servieren.