

Kabeljau gekocht

Mit Petersilie Kartoffeln

Zutaten

Kabeljau

1 Zwiebel

2 Nelken

2 Lorbeerblätter

1 Bund Petersilie

Kartoffeln

150g Sauerrahmbutter (oder normal Butter)



So funktioniert es!

Den Fisch in Portionsgröße schneiden

Kartoffeln wie gewohnt in Salzwasser kochen.

Die Zwiebel, schälen und mit den Nelken, die Lorbeerblätter auf der Zwiebel fixieren.

Wasser für den Fisch kräftig salzen und die Zwiebel darin für ca. 10 Minuten, bevor der Fisch dazu kommt, kochen lassen.

So geht es weiter!

In einer Pfanne die Butter schmelzen und bis auf 2 – 3 EL in eine Schüssel oder Sauciere abgießen.

Die Petersilie fein hacken und in der Pfanne mit der restlichen Butter geben.

Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen, zur Petersilie geben und kurz schwenken.

Den Fisch in das kochende Wasser geben, einmal aufkochen lassen, und die Herdplatte ausschalten.

Den Fisch ca. 10 - 12 Minuten ziehen lassen.

Fisch aus dem Wasser nehmen, die Haut abziehen und mit Petersilienkartoffeln und reichlich zerlassener Butter servieren.

Mein Tipp:

Solltet es ein ganzer Kabeljau sein, mit Gräten, den Fisch aus dem Wasser nehmen, wenn sich die Mittelgräte leicht aus dem Fisch lösen lässt.

Guten Appetit!