

Kabeljau gratiniert mit Knoblauch Kräuterbutter

Zutaten

500 g Kabeljaufilet
Salz, Pfeffer
Saft einer Zitrone

Gratiniermasse:

100 g Butter
50 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Gemischte Kräuter

Knoblauch – Kräuterbutter:

60 g Butter
20 g Knoblauch
Salz, Pfeffer
30 g gemischte Kräuter



Arbeitsbeschreibung

Gratiniermasse

1. Weiche Butter schaumig schlagen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
2. Semmelbrösel einrühren und auf Backpapier 4 mm dünn aufstreichen.
3. Kaltstellen.
4. Kabeljau mit der 3 S - Regel vorbereiten, in 120 g Stücke schneiden, pfeffern und mit kalter Gratiniermasse belegen.
5. Den Fisch in eine mit Olivenöl geölte kalte Pfanne legen und im vorgeheizten Rohr bei 240° C Oberhitze gratinieren.

Knoblauch - Kräuterbutter

1. Butter aufschäumen lassen, fein gehackten Knoblauch darin kurz anschwitzen, vom Herd stellen, würzen und mit Kräutern verfeinern.
2. Diese Butter zum Fisch servieren.

Hinweis

3 – S- Regel
Säubern – Säuern - Salzen