

# Kabeljau, Kartoffel-Carpaccio, Petersilien-Pesto, Möhren

**Für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

1 Kabeljaufilet à 400 g	1 Zitrone	4 EL Sojasauce
100 ml Weißwein	Butter	Salz
Schwarzen Pfeffer		

**Für die Kartoffeln:**

6 festk. Kartoffeln	4 EL Trüffelöl
---------------------	----------------

**Für das Pesto:**

1 Bund krause Petersilie	100 g Parmesan	100 g Pinienkerne
250 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Möhren:**

300 g Möhren	1 Orange	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	3 Lorbeerblätter
150 g Butter	Zucker	Salz
Pfeffer		

**Für den Kabeljau:**

Kabeljau abtupfen. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft der Zitrone mit Salz, Pfeffer und Sojasauce vermengen. Kabeljau mit der Zitronen-Sojamarinade marinieren.

Kabeljau mit Weißwein und Butter in einer Pfanne braten.

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Trüffelöl marinieren und als Carpaccio auf ein Backblech legen und für ca. 30 Minuten garen.

**Für das Pesto:**

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Parmesan, Pinienkerne, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einem Mixer zerkleinern. Pesto über den Kabeljau geben.

**Für die Möhren:**

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Möhren und Orange schälen. Knoblauch abziehen und mit Möhren, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblättern, halber Orange und Butter in einem Topf kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nachdem die Möhren gar sind, diese mit Knoblauch und der anderen Hälfte Orange und Knoblauch in Butter durchschwenken. Mit Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Truckenbrod am 25. Juni 2018