

Kabeljau in Senf-Soße

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	Salz	250 ml Fischfond
100 ml Weißwein	150 ml Sahne	2 Kabeljaufilets à 180 g
1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Butter	3 TL scharfer Senf
Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Fischfond und den Weißwein in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Dann die Sahne zugeben und nochmals etwas einkochen. Die Fischfilets entgräten, salzen und in einem Topf mit Siebeinsatz dämpfen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Salzkartoffeln abschütten, abtropfen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwanken, mit Petersilie bestreuen. Die Sauce mit Senf abschmecken, 1 EL kalte Butter unterarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kurz aufmixen. Kabeljau anrichten, mit der Senfsauce übergießen und die Kartoffeln dazu servieren

Vincent Klink 05. April 2012