

Kabeljau mit Senf-Kruste und Blatt-Spinat

Für 2 Personen

25 g Brötchen	1/2 Bund glatte Petersilie	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	5 EL Butter	1/2 TL Kümmel, gemahlen
1 EL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	500 g Blattspinat
2 Kabeljaufilets à 180 g	1 Prise Muskat	

Das Brötchen zerzupfen und im Cutter zu Bröseln zermahlen. Petersilie abspülen, trocken schüttern und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter zwei geschnittene Schalotten anschwitzen, Knoblauch zugeben kurz mit anbraten. Kümmel und Senf untermischen und alles in eine Schüssel umfüllen. Brösel, 2 EL Butter und Petersilie zugeben und alles gut zu einer Paste vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Spinat die dicken Stiele entfernen, Spinat waschen und abtropfen lassen. Sardelle fein hacken. In einer tiefen Pfanne mit 1 EL Butter eine geschnittene Schalotte anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Sardelle untermischen, mit Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und mit Salz abschmecken. Den Backofen grill bzw. Oberhitze vorheizen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter knapp 2 Minuten von jeder Seite braten. Herausnehmen in eine Auflaufform oder auf ein Backblech setzen, mit der dick mit der Senfpaste bestreichen und unter der Grillschlange kurz goldbraun überbacken. Fischfilets mit Spinat anrichten und servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Vincent Klink 14. Februar 2013