

Kabeljau mit Meerrettich-Parmesan-Kruste

Für 2 Personen:

1 mittelgroße Zucchini	4 Kabeljau (à ca. 150 g)	3 TL Meerrettich
3 TL Parmesan	3 TL Panko-Brösel	3 TL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	1 EL weißer Balsamico-Essig	1 kleine Prise Zucker
Salz, Pfeffer	1 EL weiche Butter	

Den Backofen bei Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. Zucchini waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Olivenöl, Tomatenmark, Balsamico-Essig und Zucker mit etwas Salz und Pfeffer gut verrühren. Marinade über die Zucchini gießen, vermengen und auf einem kleinen Backblech verteilen. Kabeljaustücke salzen und auf die Hautseiten legen. Meerrettich, Butter, Parmesan und Panko-Panierbrösel vermengen und auf die Fischstücke streichen. Mit der Hautseite nach unten auf das Zucchinibett setzen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten gratinieren. Herausnehmen, je zwei Kabeljaustücke mit dem Zucchinibett auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Christian Henze am 08. März 2019