

# Geräucherter Kabeljau mit Speck

## Für 2 Portionen

8 Scheiben Pancetta    2 Kabeljaufilets    2 Zweige Rosmarin  
250 g Linsen, gekocht    200 g Blattspinat    Salz und Pfeffer  
Olivenöl

Zunächst vier Scheiben des Specks auslegen, sodass sie sich leicht überlappen. Ein Kabeljaufilet darauf legen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Nun das Fischfilet in den Bauchspeck einrollen. Mit dem zweiten Filet den Vorgang wiederholen.

In einer großen Pfanne die beiden eingewickelten Kabeljaufilets bei mittlerer Hitze etwa acht Minuten sanft braten. Gelegentlich wenden und in den zwei letzten Minuten den Rosmarin hinzufügen.

Den ummantelten Fisch auf den Tellern anrichten.

Die gekochten Linsen in der Pfanne aufwärmen. Den Blattspinat währenddessen waschen und ebenfalls in die Pfanne geben. Kurz dünsten, dann das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse zum Kabeljau mit Speck geben und alles mit etwas Olivenöl beträufeln.

### **Tipps:**

Statt Pancetta eignen sich auch Bacon oder Prosciutto hervorragend. Wer keinen Kabeljau mag, kann diesen auch durch Lachs oder eine andere Art von Fisch ersetzen. Die Linsen lassen sich genauso ersetzen, zum Beispiel durch Kichererbsen.

Jamie Oliver am 10. August 2020