

Das nordische Weihnachtsrezept!

Kabeljauloins „Lofoten“ unter der Apfel-Meerrettichkruste auf Lauchgemüse

Für 2 Personen

Kabeljau

2x 200 g Kabeljauloins
1 Zitrone, Abrieb und Saft
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 Apfel herb, gerieben
2 Ei Meerrettich
200 ml Sahne
1 Eigelb



Die Kabeljauloins mit Zitrone, Pfeffer und Meersalz würzen. Den Meerrettich mit dem Apfel mischen und mit etwas Salz und Zitronenabrieb würzen. Die Sahne steif schlagen und das Eigelb unterrühren. Jetzt den Apfel-Meerrettich unterheben

Lauchgemüse und Apfel-Meerrettichkruste

1 Stange Lauch, der Länge nach halbiert, gewaschen, in feine Streifen geschnitten
200 g Steinchampignons, halbiert
1/2 Apfel, in Spalten geschnitten
50 g Butter
150 ml Fischfond

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Den Lauch zugeben und kurz dünsten. Die Steinchampignons und die Apfelspalten unterrühren und in eine Auflaufform geben.

Die Kabeljauloins auf dem Lauch anrichten und mit Fischfond angießen. Bei 180°C ca. 6 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben

Jetzt die Meerrettichsahne über dem Kabeljau verteilen und nur bei Oberhitze ca. 5 Minuten überbacken.

Ich empfehle Ihnen Röstkartoffeln dazu.

Guten Appetit und ein frohes Fest!

Robert Hecker
Hecker's Fischkontor

