

Kochen
mit Globus

Kabeljau
unter der Kartoffelkruste
mit Wintergemüse



Zutaten:

800 g Kabeljau	300 g Weißkohl
400 g Kartoffeln	200 g Kartoffeln
2 Eier	100 ml fertige Gemüsebrühe
20 g Petersilie	Salz/Pfeffer, Öl
300 g Karotten	etwas Butter

Dazu passt: ein Riesling



4 Personen



35 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Karotten schälen halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Weißkohl halbieren, Strunk entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Karotten und Weißkohl in gesalzenem Wasser mit Biss garen. Ca. 200 g der Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden, anschließend ebenfalls mit leichtem Biss garen.

Die restlichen Kartoffeln (ca. 400 g) mit einer Raspel fein reiben, die Eier und die gehackte Petersilie hinzugeben und vermengen. Den Kabeljau in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Mit einem Tuch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelmasse auf den Kabeljau geben und anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und fertig garen. Das Gemüse mit den Kartoffelwürfel mischen und mit etwas Butter in einer Pfanne kurz anschwitzen. Die Brühe hinzugeben und zur Hälfte reduzieren lassen. Beim Anrichten etwas Sud vom Gemüse mit auf den Teller geben.

