



Kabeljau mit Kürbiskernkruste

dazu Bratkartoffeln mit Lauch und Spinat



30-40min



2 Personen

Knusprige Bratkartoffeln mit Lauch und Spinat werden zum Servieren mit einem aromatischen Kapern-Zitronen-Dressing beträufelt, dazu gibt es saftigen Fisch, der mit einer feinen Kürbiskern-Brösel-Kruste gegart wird. Wer will da noch ins Restaurant gehen?

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Kürbiskerne
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 1 Packung Kapern
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Kabeljaufilet ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- Frischhaltefolie
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 892kcal, Fett 51.1g, Kohlenhydrate 52.8g, Eiweiß 49.6g



1. Lauch schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und in ca. 0,5cm dünne Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



4. Dressing zubereiten

Die **Kapern** grob hacken und mit 2-3EL Olivenöl, **1-2EL Zitronensaft**, 1EL Wasser, dem **Zitronenabrieb** sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



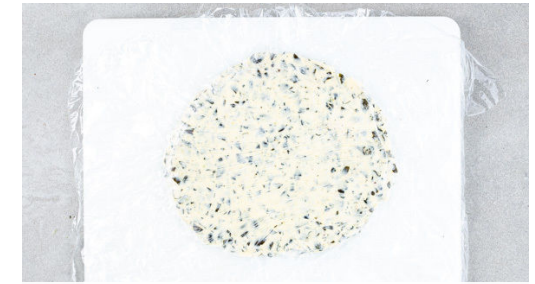
2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und je nach Größe 10-15Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen.



5. Kartoffeln braten

Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 10Min. knusprig braten. Den **Lauch** dazugeben und ca. 2Min. mitbraten, dann den **Spinat** unterheben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Butterkruste vorbereiten

Die **Kürbiskerne** grob hacken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2EL weicher Butter vermengen. Die **1/2 der Semmelbrösel** untermengen. Die **Kürbiskernbutter** zwischen Frischhaltefolie ca. 0,5cm dick ausrollen, mit der Folie auf einen Teller legen und in den Kühlschrank stellen.



6. Fisch garen

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, ggf. halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. In einer Auflaufform mit der **Butterkruste** belegen und 2-3Min. auf der 2. Schiene von oben gratinieren. Den **Fisch** mit den **Kartoffeln** und dem **Dressing** anrichten und servieren.