



## 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 <sup>1</sup>
- 1 Packung Kapern
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Kabeljaufilet <sup>4</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

### Küchenutensilien

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

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.



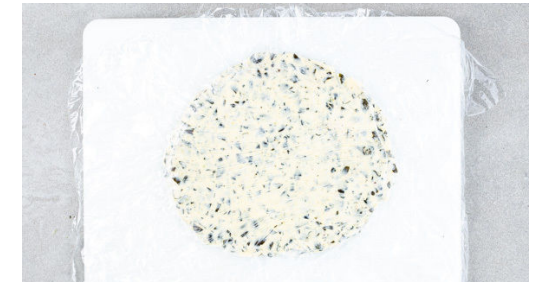
2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und je nach Größe in 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.