

# Kabeljau in Pergament

## Zutaten:

Für 4 Personen

200 g Staudensellerie  
5 Teelöffel Zucker  
50g Butter  
1 Döschen Safranpulver  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
5 Esslöffel Wasser  
500g Miesmuscheln, geputzt  
9 Esslöffel Olivenöl  
1/2 Orange, Schale, dünn  
abgeschält davon  
1/2 Zitrone, Schale, dünn  
abgeschält davon  
1 Bund Basilikum  
12 Stücke Pergament, a 30x24  
cm  
2 Knoblauchzehen, durchgepresst  
4 dicke Kabeljaufilets, ohne Haut,  
a 180g

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Staudensellerie würfeln, Zucker goldbraun schmelzen, Butter unterrühren, mit Sellerie, Salz, Safran, Pfeffer und Wasser fünf Minuten geschlossen dünsten.

Muscheln mit etwas weniger als einem Viertel des Öls bei starker Hitze vier Minuten im geschlossenen Topf garen. Aus den Schalen lösen.

Zitruschalen fein würfeln, fünf Minuten blanchieren, abtropfen lassen. Basilikum (bis auf einige Blätter) fein hacken und mit dem Knoblauch untermischen.

Die Pergamentblätter mit einem Drittel des Öls einpinseln, dreifach übereinander legen.

Den Kabeljau entgräten, waagrecht halbieren, mit der Zitrusmischung bestreichen, salzen und pfeffern. Die unteren Hälften auf ein Papier setzen, mit Muscheln und Sellerie belegen, mit den oberen Hälften bedecken und mit je einem Esslöffel Öl beträufeln. Das Papier zu einem Päckchen zusammenfalten und mit der Nahtstelle nach oben auf ein Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 18 Minuten garen. Öffnen, mit Basilikum garnieren und im Pergament servieren.