

# Kabeljau mit Kartoffelkugeln

## Zutaten:

Für 4 Personen

- 4 Kabeljau-Kotelets, dick
- 4 Kartoffeln, geschält
- 1 Gemüsezwiebel, in dünnen Scheiben
- 100 ml Klare Brühe (Instant)

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.

## Marinade

- 4 Esslöffel Olivenöl
- 4 Esslöffel Trockener Weißwein
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Lorbeerblatt, zerbröckelt
- Salz, schwarzer Pfeffer

## Sauce

- 15g Butter oder Margarine
- 1 Esslöffel Mehl
- 150 ml klare Brühe (Instant)
- Salz, Cayennepfeffer
- 1 Eigelb
- 150 ml süße Sahne
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 4 Speckstreifen
- Croutons

## Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Fisch mindestens 4 Stunden darin ziehen lassen. Zwischendurch wenden.

Mit einem Kartoffelausstecher kleine Kugeln aus den Kartoffeln stechen. In Salzwasser 5 Min. weichkochen, abtropfen lassen. Zwiebeln auf dem Boden eines Schmortopfes verteilen. Fischkotelets nebeneinander drauflegen. Brühe, Marinade und so viel Wasser darübergießen, bis der Fisch bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, alles zudecken und 15-20 Min. garen.

Fett für die Sauce in einem Topf zerlassen. Mehl darin anschwitzen, Brühe einrühren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Etwa 5 Min. köcheln lassen.

Fischflüssigkeit in einen Topf gießen. Fisch zugedeckt warm stellen. Fischflüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Etwas abkühlen lassen. Eigelb, Sahne und Zitronensaft in die Sauce rühren. Mit etwas eingekochter Fischflüssigkeit abschmecken. Sauce unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen. Durch ein Sieb in einen Topf umgießen.

Kartoffelkugeln zufügen und unter Rühren 3 Min. erhitzen. Fisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Croutons, Speckstreifen und Petersilie garnieren.

Sofort mit den Kartoffeln in Sauce servieren. Beilage: Kopf- oder Eisbergsalat mit einer leichten Zitronenmarinade.