

Kabeljau mit Spitzkohl

Zutaten:

Für 4 Personen

500g Kabeljau
8 große Spitzkohlblätter
200g Champignons
160g Butter oder Margarine
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
1 Kleine Zwiebel
200 ml Rotwein

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

Zubereitung:

Fisch säubern und würfeln. Spitzkohlblätter in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser legen, herausnehmen. Pilze putzen, würfeln und in 20 g erhitztem Fett anbraten. Mit den Fischwürfeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Kohlblätter ausbreiten, Masse darauf verteilen und Blätter aufwickeln. 20 g Butter erhitzen, die Kohlrollen darin rundherum anbraten, dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten garen. Zwiebel abziehen, hacken und zusammen mit dem Rotwein auf 1 Tasse einkochen lassen. Restliche sehr kalte Butter in Flöckchen unterschlagen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlröllchen mit der Sauce und Salzkartoffeln servieren.