

Kabeljaubraten mit Speck

Zutaten:

Für 4 Personen

Kabeljaufilet (750g)
150g durchwachsenen Speck
2 Knoblauchzehen
100 ml Schlagsahne
2 Bund Petersilie
1 Bund Thymian
1 Bund Basilikum
Salz
Pfeffer

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:

Knobi pellen und mit der Schlagsahne bei 600 W 2 min. erhitzen. Kräuter waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und im Mixer zerkleinern. Sahne und Knoblauchzehen zugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles zusammen zerkleinern.

Kabeljaufilet(s) auf einen großen Teller geben, Krautermasse darübergeben und die Speckscheiben darüberlegen. Offen bei 600 W 12 Minuten garen.

Dazu passen Röstkartoffeln.