

KABELJAU MIT DILL

Zutaten (4 Personen)

- 600g Kabeljaufilets
- 4 EL Dill
- 200g Crème fraîche
- 1.5 dl Rahm
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- 2 Prise Salz
- 2 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 2 Salatgurken (700g)

Zubereitung

Eine Gratinschale mit Butter ausstreichen. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Dill geben. In einer Schüssel den Dill mit der Crème fraîche, dem Rahm, dem Zitronensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Gurken schälen, längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Hitze auf höchste Stufe stellen, die Gurken dazugeben und etwa 3 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gurken in der vorbereiteten Form verteilen.

Den Kabeljau in 4 Portionen teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Gurken legen. Die Crème-fraîche- Mischung über die Fischfilets verteilen.

Den Kabeljau im 200 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille während 15–20 Minuten garen.

