



Kabeljaufilet mit Biersoße und Senfkörnern

für 4 Personen

Soße:

50 g Senfkörner
100 ml dunklem Bier
200 ml dunkles Bier

20 g kalte Butter
Salz + Zucker

4 Kartoffeln

2 EL Olivenöl
Salz
3–4 Stielen glatter Petersilie

500 g Kabeljaufilet mit Haut
2 EL Olivenöl

Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

in
30 min einweichen.
bei großer Hitze auf etwa die Hälfte einkochen lassen.
Vor dem Servieren
unterschlagen und die Senfkörner zugeben, mit
abschmecken.

waschen und in der Schale 35 min garen. Dann schälen
und heiß mit der Gabel zerdrücken. Mit
beträufeln,
zugeben und von
die fein gehackten Blätter zugeben. Warm stellen.

in 4 Teile schneiden. Mit
in einer Pfanne auf der Haut kross anbraten. Dann den
Fisch ohne Wenden in der Pfanne in den vorgeheizten
Backofen stellen und bei 200 Grad ca. 4–6 min (je nach
Dicke des Fisches) garen.

Auf gut vorgewärmten Tellern die nochmals erhitzten
Kartoffeln verteilen, (falls sie zu trocken geworden sind,
einen Esslöffel Wasser zugeben!). Die heiße Soße um die
Kartoffeln gießen. Den Fisch auf den Kartoffeln
anrichten, mit
und
bestreuen und heiß servieren.

