

KABELJAU MIT LECKERER KRUSTE UND SAUCE

Rezept von Gordon Ramsay

Rezept

1. Alle Zutaten für die Kruste (nur 2/3 des Parmesans) in der Küchenmaschine zu einer glatten Paste vermischen
2. Den Fisch waschen, trocknen, ggf. die Gräten ziehen und portionieren
3. Backblech einölen, Fisch mit der Hautseite nach unten auflegen und den Fisch mit Pfeffer und Salz würzen
4. Die Kruste aufstreichen und das Ganze 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, vorm backen mit dem restlichen Parmesan bestreuen
5. Den Ofen auf 200°C vorheizen
6. Für die Sauce den Fond auf 1/3 einkochen, Creme fraîche einrühren etwas köcheln lassen
7. Den Fisch 20 – 25 Minuten backen bis die Kruste goldbraun ist

Zutaten

- 700g Kabeljaufilet
 - Olivenöl
 - Salz, Pfeffer
 - Zitronenspalten
- ### Kruste
- 75 g fein gewürfelte Butter
 - 75 g gehackte Walnusskerne
 - 75 g Semmelbrösel
 - 75 g frisch geriebener Parmesan
 - Olivenöl
 - Zitronenabrieb
 - Salz, Pfeffer
- ### Sauce
- 500 ml Fischfond
 - 200g Creme fraîche
 - 3 EL abgetropfte Kapern
 - 1 kleines Bund Petersilie
 - Salz, Pfeffer

8. Wenn der Fisch fast gar ist, die Kapern und die Petersilie in die Sauce geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken

Geräte

- 1 Schneidbrett
- 1 scharfes Messer
- 1 feine Reibe
- 1 Backblech
- 1 Schüssel
- 1 Waage
- 1 Küchenmaschine
- 1 Schneebesen
- 1 kleiner Toof