



Kabeljau im Speckmantel

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

3,4 kg	Kabeljau, küchenfertig	800 g	Bacon
5 EL	Butterschmalz	3,6 kg	Drillinge
	Meersalz	1 Bund	Rosmarin
1,8 kg	Blattspinat	5	Knoblauchzehen
500 g	Crème Fraîche	6 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer	600 g	Schalotten
0,5 L	Weißwein	500 ml	Fischfond
800 ml	Sahne		Olivenöl

Zubereitung

Zubereitung

1. Kartoffeln halbieren und mit Olivenöl, Rosmarin, grobem Salz und Pfeffer im Ofen bei 180 °C ca. 20 Min backen.
2. Kabeljau in portionsgroße Stücke schneiden und mit Baconcheibe umwickeln.
3. Schalottenwürfel in Butterschmalz anschwitzen, Mehl hinzugeben, kurz mit anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Kurz einkochen, dann Fischfond und Sahne zugeben und Sauce bei niedriger Hitze und gelegentlichem Rühren einreduzieren lassen.
4. Schalottenwürfel mit etwas Olivenöl und gehacktem Knoblauch in Olivenöl bei niedriger Temperatur anschwitzen und Spinat darauf geben. Diesen dünsten und am Ende creme Fraiche zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nun die Fischfilets in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
6. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Filet, Kartoffeln und Spinat anrichten.