



Kabeljaufilet auf Rucola-Erdbeeren Salat

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4 Stück	Kabeljau Lions á ca. 200 g	500 g	Rucola Salat
4 EL	Mandelblättchen, geröstet	8	mittelgroße Erdbeeren
8 EL	Olivenöl	4 EL	gereifter Balsamico
3 TL	Salz		Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Kabeljau Loins mit einem Teil des Olivenöls anbraten, salzen und im Ofen bei Umluft für 6 Minuten bei 120 °C garen.
2. Erdbeeren in Viertel schneiden und zusammen mit dem gewaschenen Rucola vermengen.
3. Restliches Olivenöl und Salz über den Salat geben und den Salat mit dem Balsamico beträufeln. Kabeljau Loins in kleinere Medaillons schneiden und mit den gerösteten Mandelblättchen auf dem Salat anrichten.