



Kabeljau-Loin

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4 (à 150 g)	Kabeljau-Loin	6 mehlig	Kartoffeln
2	Lauchstangen	200 g	Butter
60 g	Sahne	300 ml	Milch
	Salz, Pfeffer, etwas Zucker		Wiesenheu
	Kresse als Topping		

Zubereitung

-
1. Die Kartoffeln weich kochen, mit der Sahne und Butter zu einem groben Püree vermengen und mit etwas Salz abschmecken.
 2. Wiesenheu in der Milch für 20 Minuten köcheln lassen und mit etwas Zucker und Salz abschmecken.
 3. Lauch in 4 gleich große Stücke schneiden und mit etwas Öl einreiben.
 4. Zuckern, salzen und im Ofen bei 180°C für ca. 15 Minuten backen.
 5. Den Kabeljau salzen und auf einem Blech im Ofen bei 180°C für ca. 5 Minuten garen.
 6. Kartoffelpüree mittig auf einem Teller platzieren und ein Kabeljaufilet anlegen. Ein Lauchsegment halbieren und auf dem Kabeljau platzieren.
 7. Die Milch mit einem Mixer aufschäumen und angießen. Anschließend mit Kresse garnieren.