

Kabeljaufilet mit Dill-Senf Kruste

Ca. 35 Minuten



Zutaten für 2

Portionen:

Ca. 500g
Kabeljaufilet
½ Gurke
400 g Kartoffeln
3 EL Senf
3 EL Dill
1 EL Zucker
Salz
Pfeffer
1 EL Kräuteressig
2 EL Öl

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Gurke schälen und in Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben mit dem Salz, Pfeffer, Zucker Essig, Öl und 1 EL Dill zusammenführen und für ca. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Die Kartoffeln schälen und einen Topf Wasser mit einer Prise Salz aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, die Kartoffeln für 25 Minuten kochen.
4. Das Kabeljaufilet waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Filet in eine Auflaufform legen. Das Kabeljaufilet mit Senf bestreuen und dann mit Dill bestreuen.



Die Auflaufform für 20 Minuten in den vorheizten Backofen stellen.