Nah&Frisch



Juliane M. User

Julianes Kabeljau mit Kräuterhäubchen

Griaß di Rezepte Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Filets in Butter von einer Seite ca. 3 Minuten anbraten, in eine gefettete Auflaufform legen und mit der Butter vom Anbraten übergießen!
Nun den Schnee sehr steif schlagen, alle Zutaten unterheben und die Masse auf den Filets platzieren. Im auf 200 °C vorgeheizten Rohr ca. 8 Minuten überbacken, dazu reiche ich grünen Salat und Petersilienkartoffel.

Zutaten

- 4 Kabeljaufilets
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Butter
- Für das Häubchen:
- 3 Eiklar
- 2 Dotter
- Salz
- 1 EL Kartoffelstärke
- 1 Handvoll Kräuter – je nach Vorliebe und vorhanden sein.
- (Falls die Festigkeit nicht passt, etwas Brösel zur Masse geben)