WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Gebratener Kabeljau auf Kartoffelstampf

Fisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 35 Minuten



Zutaten

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 ml Milch
- 50 g Butter
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Kabeljaufilets (je ca. 180 g, ohne Haut)
- 1 EL Rapsöl
- 3 EL Wunderdressing Calamansi Orange

> **Tipp:** Auch sehr gut mit Skrei oder Zander.

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten weich kochen.
2. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Weißes und Grünes getrennt. Milch mit 30 g Butter und dem Weißen der Frühlingszwiebeln erwärmen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, mit der warmen Milch grob stampfen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Grün unterheben und zugedeckt warm halten.
3. Kabeljau trocken tupfen und mit Salz würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erhitzen und den Fisch 3–4 Minuten goldbraun braten. Wenden, die restliche Butter zugeben und den Fisch 2–3 Minuten fertig garen, dabei mit der schäumenden Butter übergießen, bis er innen gerade nicht mehr glasig ist.
4. Stampf auf zwei Teller verteilen, den Kabeljau daraufsetzen und mit Pfeffer würzen. Wunderdressing kräftig schütteln und als frisches Finish über Fisch und Stampf träufeln.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de