

# Kabeljaufilet mit Stekrübingemüse

## Einkaufsliste (4 Portionen):

- **800g Kabeljaufilet mit Haut**
- Stekrübe ca. 1.000g
- 100ml Gemüsefond
- 70g Butter
- 250ml Mineralwasser
- 1 Knoblauchzehe
- Rosmarin
- Thymian
- Petersilie
- Öl zum braten
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung des Kabeljaufilet mit Stekrübingemüse

1. Stekrübe schälen und in kleine Stücke schneiden
2. In einem Topf die Stekrübenwürfel mit 1 EL Öl anschwitzen
3. Rosmarin, Thymian, Knoblauch und eine Prise Salz und Pfeffer zugeben
4. Mit dem Mineralwasser aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen bis die Stekrübenwürfel bissfest sind
5. Butter und Gemüsefond dazugeben und glasieren mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen
7. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets darin braten, die Hautseite zuerst. Dann wenden und die andere Seite kurz anbraten.
8. Die Kabeljaufilets mit dem Stekrübingemüse und gehackter Petersilie anrichten und servieren.

Getränkeempfehlung: Grauburgunder