



verantwortungsvoller  
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter  
[www.fjordkrone.de](http://www.fjordkrone.de)

# Rezept des Monats

## Oktober 2015

### Kabeljau im Bierteig mit Kartoffel-Meerrettich-Stampf

#### Zutaten für 4 Portionen:

4 Stück Fjordkrone Kabeljaufilets  
im Bierteig (2 Packungen)  
800g mehlig-kochende Kartoffeln  
2 TL Meerrettich  
100 ml Landfein Milch  
50 ml Landfein Sahne  
20g Landfein Butter  
1 Prise Muskatnuss  
1 Bund Schnittlauch  
Kresse  
Salz und Pfeffer



#### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Währenddessen die Milch mit der Sahne und der Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt. Die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Sahne-Milch dazugeben und unterrühren. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit dem Meerrettich unter den Stampf geben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Warmhalten.

Die Kabeljaufilets nach Packungsanleitung zubereiten. Den Kartoffel-Meerrettich-Stampf auf vier Teller geben und die Kabeljaufilets darauf legen. Mit frischer Kresse bestreuen und servieren. Dazu passt ein Feldsalat und ein leckerer Weißwein, z. B. ein Bio Sonne Riesling Rheinhessen.

Guten Appetit!

Eine leckere Rezeptidee von **NORMA**