SEAFOODSTORE

Kabeljau mit Kürbiskruste und Kartoffelzapfen

400 g Kabeljau Loins
500 g Kartoffeln
1 Hokkaidokürbis
100 g Kürbiskerne
1 Orange
50 ml Weißwein
700 ml Gemüsebrühe
2 EL Pflanzenöl
Salz und Pfeffer
Paprika Edelsüß, Bratkartoffelgewürz und Muskat

Zubereitung

Kabeljau Loins über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Die Kartoffeln schälen, halbieren und auf der Runden Seite längs und quer einschneiden, sodass es eine Maserung eines Zapfens ergibt. Den Hokkaido ebenfalls schälen, in kleine Stücke schneiden und in etwas Salzwasser weichkochen.

Die Kartoffelzapfen mit etwas Öl und den Gewürzen einlegen und 5-10 Minuten ziehen lassen. Danach auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und bei 180 Grad 35 Minuten backen.

In der Zwischenzeit mit einem feinen Messer Ringe aus der Orangenschale schneiden und danach die Orange auspressen.

Wenn der Kürbis weich ist, das Wasser abgießen und mit einer Gabel klein drücken. Die Kürbiskerne mittelfein hacken, diese zu dem Kürbis geben.

SEAFOODSTORE

Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Nun den Kabeljau in eine Auflaufform geben und die Kürbismasse auf die Loins geben.

Den Weißwein, den Orangensaft und die Gemüsebrühe aufkochen und dann vorsichtig neben die Kabeljau Loins gießen.

Nun die Loins und die Kartoffeln zusammen weitere 12 – 15 Minuten backen.

Unsere Weinempfehlung:
Ein Chardonnay von 19 Crimes.

Guten Appetit!