



## **Knuspriger „Skrei“ Kabeljau auf buntem Paprikagemüse, Kapernsauce, und Schwarz –Weiße Nudeln**

### Für 4 Personen:

800 gr. Filet vom „Skrei“ Kabeljau mit Haut

500 gr. Paprika in verschiedenen Farben

250 gr. Sepianudeln

250 gr. Tagliatelle

Für die Sauce:

15 gr. Butter

20 gr. Gehackte Schalotten

15 gr. Mehl

100 ml. Riesling

Kleines Kräuterwickel mit je 1 Rosmarin, -Thymianzweig und 1 Lorbeerblatt

100 ml. Fischfond

50 ml. Sahne

40 gr. Kapern

### Außerdem:

Salz, Pfeffer, Olivenöl,

**1** Das Filet vom „Skrei“ Kabeljau zuputzen und in 4 Portionen teilen, anschließend kühl lagern.

**2** In einem Topf die Butter schmelzen und die gehackte Schalotten darin anschwitzen. Das Mehl sorgfältig einrühren und kurz erhitzen. Das Ganze mit dem Riesling ablöschen, Kräuter begeben und zur Hälfte reduzieren lassen. Den Fischfond dazu geben und erneut zur Hälfte reduzieren. Kräuter entnehmen, mit Sahne aufgießen, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf nochmals leicht abbinden.

**3** Die Paprika halbieren, von den Körnern befreien, abwaschen und in etwa 2 cm große Rauten schneiden.

**4** In einen großen mit kochendem Salzwasser gefüllten Topf die Nudeln kochen. Wenn die Nudeln „Al Dente“ sind, abgießen und mit kaltem Wasser abkühlen. Etwas Olivenöl darüber geben, damit sie nicht kleben. Den Backofen anschalten auf Umluft mit 150°C

**5** In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den mit Salz und Pfeffer gewürzten Kabeljau darin ca. 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite anbraten. Dabei sollte man darauf achten, dass die Hautseite zuerst gebraten wird. Im Backofen fertig garen.

**6** In die Pfanne nochmals etwas Olivenöl geben und den Paprika anbraten, salzen, pfeffern und mit etwas Gemüsebrühe ablöschen, Rosmarin und Thymianzweig dazu geben und langsam zu Ende garen lassen.

**7** Die Nudeln in einer Pfanne mit etwas Gemüsebrühe und Olivenöl erhitzen.

**8** Auf einem Teller die Nudeln mit Hilfe einer Bratengabel aufdrehen und mittig auf dem Teller anrichten. Rund um dem Teller das Paprikagemüse verteilen und anschließend den Kabeljau auf den Nudeln ablegen. Den Kabeljau mit Sauce nappieren und mit fein gehackten Kräutern bestreuen.



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marc Kern'.

Marc Kern