



Pilzragout
mit Kabeljau





Pilzragout mit Kabeljau

Zutaten für 4 Personen

4 Kabeljau Loins
200 g Champignons braun
200 g Champignons weiß
2 Schalotten
4 EL Butter
200 ml Sahne
50 ml Weißwein
4 große Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
Thymianzweige
Salz, Pfeffer und Petersilie (getrocknete oder frische)
Olivenöl

Zubereitung

Die Pilze putzen und in Würfel schneiden. Die Schalotten würfeln und in 2 Esslöffel Butter anbraten. Die Pilze mitbraten und mit Weißwein ablöschen. Diesen komplett einkochen und die Sahne angießen. Alles dicklich einkochen und mit Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken. Pilzragout warmhalten.

Kartoffeln schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Einen Deckel auf die Pfanne geben und für 10 Minuten auf niedriger Hitze braten lassen. Die Kartoffelwürfel mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine weitere Pfanne mit Olivenöl aufstellen. Knoblauchzehen andrücken und zusammen mit den Thymianzweigen in die Pfanne geben.



Die Kabeljau Loins in der Pfanne für 2-3 Minuten goldbraun anbraten. Die restliche Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die Loins wenden und für weitere 2-3 Minuten braten. Die Kabeljau Loins salzen und pfeffern und für 5 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Ofen geben.
Danach alles zusammen mit den Kartoffeln und dem Pilzragout anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Ein Riesling von Markus Schneider.

Guten Appetit!