


Lichters: Kabeljau mit Radieschen-Remoulade und Bratkartoffeln

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-kabeljau-mit-radieschen-remoulade-und-bratkartoffeln](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-kabeljau-mit-radieschen-remoulade-und-bratkartoffeln)

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kabeljaufilets à 200 g ohne Haut
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ Zitrone
- Worcestershire-Sauce
- 2 EL Olivenöl
- 700 g gekochte Kartoffeln, geschält vom Vortag
- 4-5 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 100 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 Bund Radieschen
- 3 Cornichons
- 4 Stiele Dill
- 100 g Mayonnaise
- 100 g Sauerrahm
- Cayennepfeffer
- ½ Zitrone
- Dill zum Garnieren

Zubereitung:

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Kabeljaufilets mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestershire-Sauce würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Auf ein Backblech legen und im Backofen 10 Minuten ziehen lassen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun und knusprig braten. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Speck und die Zwiebeln zugeben und weiter braten lassen, bis der Speck knusprig und goldbraun ist. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Remoulade die Radieschen waschen und putzen. Radieschen und Cornichons klein würfeln oder hacken. Den Dill abbrausen, Stiele entfernen und hacken. Alles zusammen mit der Mayonnaise und dem Sauerrahm verrühren. Die Radieschen-Remoulade mit Salz, Cayenne und Zitronensaft würzig abschmecken.

Zum Anrichten die Bratkartoffeln mit dem Kabeljau auf Tellern verteilen. Die Remoulade darüber träufeln und mit einigen Dillspitzen garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 23.4.2016

Prominenter Gast: Uwe Ochsenknecht