

Gebackener Kabeljau in Wodka-Teig mit Limetten-Creme

 happy-mahlzeit.com/2020/05/06/gebackener-kabeljau-in-wodka-teig-mit-limetten-creme/

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Kabeljaufilet
- 1 Limette, unbehandelt
- 1/2 TL getrocknete Chiliflakes
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Mehl
- 2 guter Schuss kalter Wodka
- 4 EL Crème fraîche
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Butterschmalz zum Backen
- Salz

Zubereitung:

Für den Teig Chiliflakes, Stärke, Mehl, 1 Prise Salz, 5 EL kaltes Wasser und den Wodka sämig verrühren. Ist der Teig zu flüssig, noch etwas Stärke und Mehl im Verhältnis 1:1 unterrühren. Ist der Teig zu zäh, noch etwas kaltes Wasser und Wodka unterrühren.

Das Kabeljaufilet in daumengroße Stücke schneiden, durch den Teig ziehen und im heißen Butterschmalz ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Crème fraîche mit Limettensaft und abgeriebener Limettenschale sowie 1 Prise Salz nach Belieben verrühren. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in ca. 1 1/2 – 2 cm lange Röllchen schneiden.

Den Kabeljau in eine tiefe, vorgewärmte Schale geben. Crème fraîche darüber träufeln und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch