

Kabeljaufilet auf Sauerkraut mit Schwarzen Spätzle

Kategorien: Fisch, Kohl, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

2		Kabeljaufilets a 300g; ohne Haut und Graeten und so Frisch wie moeglich Salz Pfeffer Butter; zum Braten
500	Gramm	Sauerkraut (s. Rezept) Schnittlauch; Feingeschnitten

SPAETZLE

250	Gramm	Mehl
3		Eier
		Wasser
2	Pack.	Tintenfischfarbe a 5g
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
		Butter

SAUCE

1/4	Ltr.	Fischfond
1/4	Ltr.	Crème double

Anleitung:

Fuer die Spaetzle Mehl und Eier in eine Schuessel geben und mit dem Knetarm des Handruehrers oder mit dem Kochloeffel verruehren. So viel Wasser zugeben, dass ein zaehes Spaetzleteig entsteht. Einige Minuten durcharbeiten, zum Schluss die Tinte zugeben und abschmecken. Mit einem Spaetzle Brett oder Sieb den Teig in kochendes Wasser "schaben", einige Minuten kochen und die Spaetzle kalt abschrecken. Vor dem Anrichten in Butter anschwanken und abschmecken.

Fuer die Sauce den Fischfond mit der Crème double langsam um die Haelfte einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fischfilets in Portionsgrösse schneiden, wuerzen und in Butter braten.

Den Kabeljau auf dem Sauerkraut anrichten, mit den Spaetzle umlegen, mit der Sauce uebergiessen und mit Schnittlauch garnieren.