

Kabeljau in Wirsing

Zutaten für 4 Personen:

4 Tomaten
250 g Champignons
25 g Butter
Salz, Pfeffer
1 kleiner Kopf Wirsing (ca. 1 kg)
4 Kabeljau (je 150 g)
1 Zitrone
100 g alter Gauda
1 Becher Sauerrahm (200g)

Beilage: Salzkartoffeln

Zubereitung:

Tomaten überbrühen, häuten und in kleine Würfel schneiden.
Champignons putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignonscheiben ca. 8 Minuten darin dünsten.
Tomatenwürfel zufügen, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann beiseite stellen.
Kartoffeln schneiden, waschen und in Salzwasser kochen.
Wirsing putzen und die Blätter einzeln ablösen. Die dicken Rippen flach schneiden. Anschließend alle Wirsingblätter waschen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Herausnehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.
Die Kabeljau waschen, gut trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Saft der Zitrone beträufeln, salzen und pfeffern. Anschließend in dem Salzwasser, in dem der Wirsing gegart wurde, etwa 5 Minuten blanchieren.
B. Etwa 8 gleich große Wirsingblätter bereit legen. Restlichen Wirsing klein hacken und den Käse fein reiben.
Gehackten Wirsing, die Pilz-Tomaten-Mischung und Käse unter die Fischstücke heben. Die Füllung in 8 Portionen teilen.
Jede Portion auf ein Wirsingblatt geben und fest darin einschlagen.
Die Wirsingrollen in eine feuerfeste Form schichten.
Saure Sahne mit einer Gabel leicht verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann darüber verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C ca. 10 Minuten überbacken.
Alles zusammen mit den Salzwasserkartoffeln auf Teller anrichten, sofort servieren.

Bon appé tit!