

Kabeljau

mit glasierten Möhren im
Speckmantel, Ofenkartoffeln
und Spargelpesto



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

500 g Kartoffeln
100 ml Olivenöl
30 g Parmesan
30 g Walnüsse
1 Knoblauchzehe
½ Bund grüner Spargel
½ Zitrone
½ Bund Dill
8 Karotten
250 g Bacon
1 EL Honig
800 g Kabeljau
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
2. Die Kartoffeln mit Schale für 8–10 Minuten bissfest kochen – abgießen und mit reichlich Salz und 1–2 EL Olivenöl mariniert im Ofen für weitere 20–30 Minuten backen.
3. Den Spargel von den holzigen Enden befreien und für 5 Minuten in Salzwasser blanchieren – danach mit Walnüssen, Parmesan, Knoblauch, Dill, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu einer groben Masse pürieren.
4. Anschließend die Karotten in dünne Stifte schneiden, mit Bacon ummanteln, alles mit Honig glasieren und für 10–15 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben.
5. In der Zwischenzeit den Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen, um ihn zusammen mit der übrigen Zitronenschale für 5–6 Minuten über kochendem Wasser im Dämpfeinsatz zu garen.
6. Zum Schluss alles zusammen auf vorgewärmten Tellern anrichten.