

## *Kabeljau mit Spinat und einer Sose hollandaise*

### *La Mise en Place:*

**5 Pfefferkörner, 1 Schalotte, 300 g Kabeljaurücken, Pfeffermühle, 100 g Spinat, 2 EL Weissweinessig, 0,3 dl Bouillon, Butter, Olivenöl, 2 Eigelb, Cayenne, 1 EL Mandelblättchen**

### *Die Vorbereitung:*

Die Pfefferkörner zerdrücken und die Schalotte fein schneiden. Den Fisch mit Pfeffer bestreuen und den Spinat putzen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Pfefferkörner und Schalotte mit Essig und Bouillon bei grosser Hitze auf 0,2 dl reduzieren. Durch ein Siebchen streichen und auskühlen.

1 EL Butter und Olivenöl zusammen erhitzen und den Fisch rundum drei Minuten braten. Auf ein ausgelegtes Blech setzen.

Den Spinat blanchieren, gut ausdrücken und kleiner schneiden. Mit Pfeffer bestreuen und auf den Filets verteilen.

Die Reduktion zusammen mit den Eigelb über dem heissen Wasserbad zu einer schaumigen Creme schlagen. 60 g Butter in einem kleinen Pfännchen schmelzen, im Fadenlauf einrühren und mit Cayenne bestreuen. Über dem Wasserbad warm halten und ab und zu darin rühren.

Den Fisch mit 1 EL Sose beträufeln und mit den Mandelblättchen bestreuen. In den Ofen schieben.

### *Das Gratiniieren:*

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 7 Minuten.

### *Die Vollendung:*

Fisch auf die Teller setzen und die Sose dazu servieren.

### *Produkteinfo:*

Wird die Sose zu stark erhitzt, scheidet sie. In diesem Fall etwas heisses Wasser zufügen und mit dem Mixstab zu einer cremigen Sose mixen.

### *Das passt dazu:*

Dünne Nudeln oder Reis

