

## Kabeljau in Wasabi -Senf-Sauce mit Bratkartoffeln

### Zutaten für 4 Personen:

2 Stängel Zitronengras  
6 Frühlingszwiebeln  
400 g gekochte Pellkartoffeln  
600 g Kabeljaufilet  
200 g junger Blattspinat  
2 EL Butter  
1 EL Mehl  
300 ml Milch  
400 g Sahne  
8-10 TL Wasabi Pulver  
Salz, Pfeffer  
etwas Zitronensaft  
100 g durchwachsener Speck, fein gewürfelt  
3 EL Butterschmalz  
1 Bund Koriandergrün



### Zubereitungszeit:

**50 Minuten**

1 Zitronengras halbieren und flach klopfen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in halbe Ringe schneiden. Kartoffeln pellen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kabeljau in 4 Stücke schneiden. Spinat waschen und trocken schleudern. Butter in einem Topf schmelzen. Die Hälfte der Frühlingszwiebeln darin 2 Minuten andünsten. Mehl darüber stäuben und kurz mitdünsten. Milch und Sahne unter Rühren zugießen. Zitronengras dazugeben. Alles aufkochen und unter Rühren 10 Minuten köcheln. Mit Wasabi Pulver, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Zitronengras entfernen und die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren.

2 Eine große schwere Pfanne trocken erhitzen. Zunächst den Speck ohne Zugabe von Fett knusprig auslassen. Den Speck aus der Pfanne nehmen, 1 Löffel Butterschmalz in der Pfanne zerlassen und die Kartoffelscheiben vorsichtig in die Pfanne geben, die Hitze etwas reduzieren. Die Kartoffeln ohne rühren braten lassen, damit eine schöne Kruste und Bräunung entsteht. Die Kartoffeln nur selten und dabei vorsichtig wenden. Da sie schon gar sind, kommt es nur auf die Kruste an. Sind die Kartoffeln fertig, gibt man die Frühlingszwiebeln für wenige Minuten mit in die Pfanne und würzt kräftig mit frisch gemahlenem Pfeffer und vorsichtig mit Salz. Zum Schluss fügt man noch den ausgelassenen Speck hinzu, wärmt alles durch und serviert das Ganze zügig.

3 In der Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Den Spinat dazugeben und unter Rühren zerfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Wieder 1 EL Butterschmalz in die Pfanne geben und die Kabeljaustreifen darin rundherum 3-4 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Spinat und Bratkartoffeln auf Tellern verteilen, die Kabeljaustreifen auf den Spinat legen, mit der Sauce begießen und sofort servieren.