

Kabeljau mit Senfsauce

Zutaten 4 Personen

4 Port. Kabeljaufilet(s)

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

150 ml Weißwein, trockener

1 Bund Petersilie, glatte

50 g Butter

2 EL Senf, mittelscharfer

Butter für die Form

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Den Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Den Fisch kalt waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Hälfte des Weißweines hineingießen und den Fisch hineinlegen. Mit Alufolie abdecken und den Fisch im Ofen 12-15 Minuten dünsten.

Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Butter zerlassen und mit dem Senf und dem restlichen Weißwein sowie einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Einmal aufkochen lassen und abschmecken.

Die Fischfilets auf Tellern anrichten und mit der Senfsauce beträufeln.