

# Kabeljau mit Senf und Eierschwämmen

4-Personen

## Zutaten:

8	-	Tranchen Bauernspeck (ca. 40-gr)
400	-	gr kleine Eierschwämme (Pfifferlinge)
1	-	Zwiebel
2	-	Knoblauchzehen
1	-	EL Butter
2	-	EL Mehl
2	-	dl Fischfond kalt
2	-	dl Halbrahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
4	-	Tranchen Kabeljau – Rücken zu je ca. 160-gr
3	-	EL grober Senf z.B. Moutarde du Rol
1	-	EL Zucker
2	-	EL Wasser
4	-	Zweige Dill für die Garnitur

## Zubereitung:

Speck in feine Streifen schneiden. Eierschwämme putzen. Zwiebel und Knoblauch hacken. Beides mit dem Speck in der Butter farblos 2 – Minuten dünsten.

Eierschwämme beifügen und 2-3 Minuten mitdünsten. Mehl darüber streuen und weitere 2-Minuten dünsten. Mit Fischfond und Rahm ablöschen.

Bei mittlerer Hitze einkochen, bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Warm stellen.

Ofen auf 220-Grad vorheizen.

Kabeljau kalt abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Senf, Zucker und Wasser verrühren. Fischtranchen damit bestreichen.

In der Ofenmitte ca. 12-Minuten garen.

Eierschwämme auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fisch mit einem Spachtel vom Blech heben und auf die Pilze legen. Mit Dill garnieren.

Dazu passt gebratener Wildreis