



Saarpfälzer Kabeljaupfanne

"Gereeschde" mit Fisch

Kabeljau waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl ca. 4 Minuten goldgelb braten. Der Fisch muss innen noch glasig sein. Bei ca. 70 °C im Backofen warmhalten.

Kartoffeln pellen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln (kalt) in die angewärmte Pfanne geben. Kartoffeln nicht zu heiß anbraten. Öfters wenden; damit sie schön kross werden (halt "Gereeschde"). In den letzten Minuten mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen, die klein geschnittene Schalotte und die klein geschnittene Petersilie dazugeben und vorsichtig mitbraten. Die Schalotten sollten nicht dunkel werden.

Den Münsterkäse zunächst in dünne Scheiben, dann in dünne Stifte schneiden und über den Kartoffeln verteilen. 2 ganze Eier in die Pfanne gleiten lassen, sodass zwei Spiegeleier auf den Kartoffeln entstehen. Die Eier etwas würzen. Einen Deckel auf die Pfanne geben und ein paar Minuten bei geringer Hitze weiter braten, bis der Käse etwas zerlaufen ist und die Spiegeleier stocken.

Mal wieder ein echtes Saar-Pfalz Rezept. Hm... und das schmeckt!

Hier und da ergänze ich das Rezept mit in Streifen geschnittenem Bacon. Ist auch sehr fein.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 2 Portionen:

5 m.-große Pellkartoffel(n), gegart

300 g Kabeljaufilet(s)

50 g Münsterkäse

1 Schalotte(n)

2 Ei(er)

Petersilie

Salz und Pfeffer

etwas Olivenöl

Rezept von: rudiflei