



## Kabeljau im Schinkenmantel mit Kartoffelgratin

### Zutaten für 4 Personen

4 Kabeljaufilets à 170 g  
Pfeffer  
16 Salbeiblätter  
16 Scheiben Schwarzwälder Schinken, fein  
geschnitten  
1 Bio-Zitrone  
6 El Olivenöl  
4 El Butter

### Für das Kartoffelgratin

2 kg Frühkartoffeln  
250 g Butter  
1 Bund Thymian  
1 Knoblauchzehe



### Zubereitung

Für das Gratin Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Salzen, gut trocken tupfen und in eine Auflaufform schichten. Butter zerlassen und über die Kartoffeln gießen. Thymianblätter mit gepresstem Knoblauch über die Kartoffeln geben und mit Pfeffer würzen.

Mit Backpapier abdecken und ggf. mit einem Brett beschweren. Im Ofen (Mitte) bei 180° C ca. 1 Std. backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Jeweils mit zwei Salbeiblättern belegen und fest in jeweils zwei Scheiben Schwarzwälder Schinken einwickeln.

Filets bei mittlerer Hitze in Olivenöl und Butter ein bis zwei Minuten von allen Seiten in der Pfanne anbraten und dabei mit der geschmolzenen Olivenöl Buttermischung beträufeln.

Zum Servieren je 1 Kabeljaufilet und eine Portion Kartoffelgratin auf einen Teller setzen.

Tipp: Mit einem rechteckigen Ausstecher Portionen des Gratins ausschneiden, in Dreiecke schneiden und in etwas Butterschmalz knusprig anbraten.