

4 KABELJAU GEBRATEN MIT TOMATENSCHNITZEL UND KÄSEROLLE

Zutaten für 4 Personen

600 g	Kabeljaufilet mit Haut
4	geschälte Tomatenscheiben á 1 cm dick
12	Basilikumblätter
20 g	geschmorten Zwiebel
20	Oliven ohne Kerne
20	Kapern
1 EL	Knoblauchöl
32	Filoteigblätter 10 x 10 cm
	etwas geklärte Butter
200 g	Käse - Miwa
50 g	gekochte Kartoffeln
	Öl zum Frittieren
	Salz und Pfeffer



Zubereitung :

- ~ Kartoffeln durch ein Haarsieb streichen, den Käse in ganz feine Würfel schneiden und mit den Kartoffeln gut vermengen.
- ~ Die Filoteigblätter mit der geklärten Butter betreichen, ein zweites Filoteigblatt darauf legen, ebenfalls betreichen, die Käse- Kartoffelmasse darauf geben und zu einer Rolle formen.
- ~ In Olivenöl bei 180 ° frittieren.
- ~ Den Kabeljau in 4 Stücke schneiden, auf der Hautseite in Olivenöl ca. 10 Minuten scharf anbraten.
- ~ Anschließend umdrehen und auf der Fleischseite 1 Minute ziehen lassen.
- ~ Die Tomatenscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl auf beiden Seiten anbraten ohne Farbe zu geben, Knoblauchöl, Oliven, Kapern, geschmorten Zwiebel und Basilikum dazu geben und ca. 3 – 4 Minuten schmoren lassen.

Anrichten :

- ~ Die Tomatenscheiben in die Mitte des Tellers geben
- ~ mit den entstandenen Schmorsaft beträufeln
- ~ Kabeljau darauf geben und mit den gebackenen Käserollen ausgarnieren