# Kabeljau mit Nusskruste auf Wirsinggemüse

Für 4 Personen

| | | | |
|---|---|---|---|
| 500 g | Kartoffeln | 1 Kopf | Wirsing |
| 1 Prise | Kräuter-Salz * | 1 | Zwiebel |
| 4 | Kabeljaufilets (à ca. 200 g) | 1 | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Limettensaft | 3 EL | Gemüsebrühe |
| 1 Prise | Pfeffer* | 2 EL | Weißwein |
| 200 g | Cashewkerne* | 100 ml | Sahne |
| 2 Scheiben | Toastbrot | 1 kleine Prise | Muskat* |
| 100 ml | Fischfond | | |

*Die mit * gekennzeichneten Zutaten gibt es bei uns im Laden.*

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Kabeljaufilets waschen, trocken tupfen, mit Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.

50 g Cashewkerne und Toast fein hacken, mit 1 EL Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nussmasse auf jeweils eine Seite der Kabeljaufilets streichen.

Die Filets nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Fischfond angießen und im auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen.

Wirsing putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Wirsing zufügen, kurz anschwitzen, dann mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen. Sahne zufügen, Wirsing fertig garen und mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Muskat abschmecken.

150 g Cashewkerne grob hacken und über den Wirsing streuen. Den Wirsing zusammen mit den Kartoffeln und dem Fisch anrichten.

Dazu einen Chicorée-Salat, und einen Rosé-Wein aus dem Weltladen.