

02/2017



## GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.  
Mehr Infos unter [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)

# Gegrillter Winterkabeljau auf Lauchzwiebeln im Schinkenmantel und Schmand-Rosenkohl

Rezept für 3 Personen

**ca. 750g Rosenkohl**

waschen, die äußeren Blätter entfernen und in gesalzenem Wasser bissfest blanchieren (kurz kochen lassen). Anschließend abschrecken und halbieren.

**18 Stangen Lauchzwiebeln**

passend für eine Auflaufform auf Länge schneiden und ebenfalls in gesalzenem Wasser bissfest blanchieren. Anschließend auch abschrecken und mit umwickeln. Dabei für 3 Stangen Lauchzwiebeln jeweils 1 Scheibe Schinken verwenden.

**6 Scheiben Rohschinken**

**300g Schmand**

in eine Auflaufform geben und mit vermengen. Mit würzen.

**50ml Gemüsebrühe**

**etwas Salz und Pfeffer**

**etwas Salz und Pfeffer**

Den Rosenkohl in den Schmand drücken und nochmals mit würzen. Jetzt die Lauchzwiebel-Schnckenröllchen oben auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 10 min backen.

**ca. 600g Winterkabeljau**

**etwas Salz und Pfeffer**

entgräten, portionieren und mit würzen. Die Hautseite mit etwas Rapsöl benetzen und die Fischstücke mit der Hautseite nach oben auf die Röllchen legen. Bei 180-200 Grad Umluft und Oberhitze ca 10 min backen. Wenn die Haut noch nicht ganz knusprig ist, kann diese noch weiter mit etwas erhöhter Temperatur mit dem Obergrill kross gegrillt werden.

**etwas Kresse**

Zum Schluss mit garnieren. Wir wünschen guten Appetit!