

Kabeljau-Steak mit **Algentatar**



2 personnes

10 Min vorbereitung

30 Min cuisson

Les Inhrédienten

1 Glas à 100 g Tartar Algen Bretagne und Oliven la belle-iloise
450 g kleine Kartoffeln
1 Stück Kabeljau
Frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Minze...)
Salz, Pfeffer und Olivenöl

Les étapes

- 1- Die kleinen Kartoffeln schneiden
- 2- In eine Schüssel geben, dann mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl würzen. Umrühren, damit alles gut überzogen ist, und anschließend mit frischen Kräutern bestreuen
- 3- Die Kartoffeln bei 180 °C 20 Minuten lang im Ofen backen
- 4- Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und das Kabeljau-Steak auf die Kartoffeln legen
- 5- Nochmals für 10 Minuten in den Ofen schieben, weiterhin bei 180 °C
- 6- Sobald der Kabeljau aus dem Ofen kommt, geben Sie ein paar Löffel Algen-Tartar darüber, um ihm eine Meeresnote zu verleihen