

## **Dorschfilet auf Wirsing**

*Haben Sie den Fischern in Freest, Mönkebude oder Lassin einen Dorsch abgekauft und suchen nach einem Rezeptvorschlag? Hier wäre eine Idee für Sie zur Zubereitung.*

Schneiden Sie Wirsingblätter in dünne Streifen, waschen Sie sie und lassen Sie sie abtrocknen. Die Zwiebel klein würfeln und in einem Drittel Butter anbraten. Geben Sie die Wirsingstreifen hinzu und dünsten Sie sie kurz an. Fügen Sie ein wenig Wasser und klein geschnittene Salbeiblätter hinzu. Lassen Sie alles für circa zehn Minuten unter Zudecken weitergaren.

Verschlagen Sie Eigelb mit Sahne und würzen Sie es mit Pfeffer, Salz sowie Curry. Vermischen Sie die Eiersahne mit den Wirsingstreifen und geben Sie sie in eine gefettete Auflaufform.

Schneiden Sie Ihr Dorschfilet in vier gleich große Stücke und beträufeln Sie diese mit Zitronensaft. Salzen Sie die Stücke des Dorschfilets und legen Sie sie auf die Wirsingmasse. Rühren Sie unter die restlichen zwei Drittel Butter Semmelbrösel. Nun verteilen Sie diese auf dem Dorschfilet. Garen Sie es im vorgeheizten Ofen bei 180°C für circa 25 Minuten. Anschließend können Sie Ihren festen und schmackhaften Dorsch aus Vorpommern genießen.

### ***Für Ihre Einkaufsliste:***

- *1 kg Dorschfilet*
- *130 g Butter*
- *300 g Schlagsahne*
- *1 Zwiebel*
- *1 mittelgroßer Wirsing*
- *3 EL Semmelbrösel*
- *3 Eigelb*
- *2 EL Zitronensaft*
- *Salz, Pfeffer, Curry*
- *3 Salbeiblätter*