

Kabeljau mit gedünstetem Romana & Martini

Zutaten:

400 g Kabeljaufilet

3 kl. Römersalat, ½ st Rote Zwiebel

Martini, Salz und Pfeffer

Zubereitung im Ofen:

Den Romanasalat putzen waschen, und nachdem der Strunk entfernt wurde, vierteln.

Die rote Zwiebel schälen und feine Streifen herunter schneiden. Die Zwiebelstreifen und den Romana mit dem Martini in der Dampfbox vermengen, und den enthäuteten, portionierten Kabeljau auf dem Salat platzieren. Die Dampfbox für zehn Minuten in den auf 185 ° C vorgeheizten Ofen stellen und am besten geschlossen servieren. Nach dem Öffnen am Tisch mit frisch gemahlenem, weißem Pfeffer und grobem Meersalz würzen.