

Kabeljau mit roten Linsen und Porree

800 g	Fischfilet (z. B. Skrei)
200 g	rote Linsen
200 g	Porree, geputzt
600 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
1 TL	Senf, leicht gehäuft
	Salz, Pfeffer



Kartoffelpüree bereiten.

Porree in Halbringe schneiden,

Linsen waschen,

Fischfilet waschen, von Gräten befreien und in 6 - 8 Stücke teilen.

Kartoffeln aufsetzen.

Gemüsebrühe in der großen Servierpfanne aufkochen, Linsen dazugeben und bei reduzierter Hitze zugedeckt nach Packungsanweisung ca. 10 Minuten garen.

Sahne, Senf und etwas Pfeffer einrühren,
Porree darauflegen, zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.

Fischfilets auf das Gemüse legen und zugedeckt je nach Dicke der Fischfilets 6 - 8 Minuten ziehen lassen.