



Fischplatte Nordstadt



mit Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Hubsig Eggeling

Fisch

Kabeljau-Filets	Die Fischfilets würzen und mit Öl beträufeln. Zwiebeln klein schneiden und in eine eingölte Auflaufform geben. Die Fischfilets darauf legen und mit Weißwein angießen. Die Form mit Alu-Folie abdecken und in den Ofen schieben. Umluft: ca. 180° C Wenn der Fisch gar ist, die Alufolie abnehmen und den Fisch hin und wieder mit dem Kochsud beträufeln.
Zwiebeln	
Weißwein	
Öl	
Gewürzmischung: Café de Paris	
Fischgewürz	
Salz und Pfeffer	

Rosmarin-Kartoffeln

Kartoffeln	Kartoffeln mit Schale waschen und vierteln. Form mit Öl bestreichen, Kartoffel-Stücke hineingeben, salzen sowie pfeffern und mit gezupftem Rosmarin belegen. In den Ofen schieben. Umluft 180°C Schalotten halbieren, Knoblauch schälen. Wenn die Kartoffeln halb gar sind, mit wenig Öl bestreichen, die Schalotten dazugeben und den Knoblauch darüber pressen. Durch Hineinstecken hin und wieder prüfen, ob die Kartoffeln gar sind.
Rosmarin-Zweige	
Knoblauch	
Schalotten	
Öl	
Salz	
Pfeffer	



Salat

Eisbergsalat	Salat waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Gewaschene Tomaten und Paprika in kleine Stücke schneiden und alles in eine Schüssel geben. Aus Zitronensaft, Aroma und Café de Paris sowie mit wenig Olivenöl ein Dressing bereiten und darüber gießen. Den Schafkäse darüber bröseln. Alles mischen.
Tomaten	
rote Paprika	
Schafkäse	
Zitronensaft	
Aroma für Gemüse	
Gewürzmischung Café de Paris	

