# Kabeljau mit Gurkengelee
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

4 Kabeljaufilets, 0,5 Salatgurke, 1 Blatt weiße Gelatine, 2 Esslöffel Kräuteressig, 0,5 Esslöffel Zucker, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel Salz, 25 ml Essigessenz.

**Die Zubereitung:**

In einem Topf 1l Wasser mit einem gehäuften Teelöffel Salz und der Essigessenz einmal aufkochen. Die Kabeljaufilets (je ca. 140 gr) waschen und in den Sud legen. Bei kleiner Hitze 8-10 Minuten garziehen lassen. Die Filets herausnehmen und abkühlen lassen. Die Gurke schälen, halbieren und entkernen. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, die Gurke fein raspeln und mit dem Essig und Salz, Pfeffer und Zucker herzhaft abschmecken. Die ausgedrückte Gelatine mit etwas Gurkenwasser im Wasserbad schmelzen, ins Gurkenmus rühren und im Kühlschrank mindestens eine Stunde kaltstellen, bis das Mus geliert ist. Das Gurkengelee mit einem Löffel zu Nocken stechen und mit den Kabeljaufilets servieren.
Guten Appetit!