

Skrei im Speckmantel mit Zitronen-Wermut-Velouté

Für zwei Personen

Für den Skrei:

200 g Skreifilet, mit Haut	50 g geräucherter Bauchspeck	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Velouté:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
50 g Butter	1 EL kalte Butter	300 ml Sahne
100 ml Weißwein	3 EL Wermut	300 ml Gemüsefond
50 g Mehl	Muskatnuss	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für Kartoffeln, Pesto:

100 g Grünkohl	4 vorw. festk. Kartoffeln	1 kleine Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	40 g Parmesan	50 ml Olivenöl
Zucker	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Birnen:

2 mittelgroße Birnen	1 EL Butter	Weißwein
1 EL Zucker	1 Prise Salz	

Für den Skrei: Den Backofen auf 220 Grad bei Ober-/Unterhitze vorheizen.

Skrei von der Haut befreien. Filets salzen und einige Minuten in Klarsichtfolie ziehen lassen. Speck in dünne Scheiben schneiden. Fisch mit Speck einwickeln, salzen und pfeffern und in geschmolzener Butter bei großer Hitze von jeder Seite 1,5 Minuten scharf anbraten.

Für die Velouté: Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. 50 g Butter in einem Topf schmelzen lassen und Schalotten und Knoblauch andünsten.

Mit Mehl bestäuben und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Den Weißwein reduzieren lassen, anschließend den Fond angießen und die Sahne einrühren. Mit Salz und Pfeffer, sowie Zitronenabrieb, Muskat und Zucker würzen. Vor dem Anrichten die Velouté nochmal kurz erhitzen und mit der kalten Butter binden.

Für Kartoffeln, Pesto: Grünkohl gründlich waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen. Zitrone auspressen. Parmesan reiben. Etwas Parmesan für den späteren Gebrauch beiseitelegen. Grünkohl mit Knoblauch, Zitronensaft, Parmesan und Olivenöl zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und ggf. Zucker abschmecken. Kartoffeln in Salzwasser kochen bis sie gar sind. Abtropfen lassen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mittels eines großen Glases zerquetschen und mit Olivenöl bestreichen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und jeweils einen Esslöffel Pesto auf die Kartoffeln geben. Mit übrigem Parmesan bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen 5-10 Minuten gratinieren.

Für die Birnen: Birnen schälen, achteln und Kerngehäuse entfernen. Butter in einem Topf erhitzen und Zucker darin leicht karamellisieren. Birnen zugeben und mit Weißwein ablöschen und mit Salz abschmecken. Birnen kurz einige Minuten dünsten, sie sollten aber noch Biss haben.

Franziska Kolb am 20. Februar 2025