

# Skrei, Curry-Tramezzini-Kruste, Speck-Hollandaise

## Für zwei Personen

### Für den Skrei mit Kruste:

400 g Stück Skrei	100 g Tramezzini	1 Orange, Abrieb
4 EL weiche Butter	1 TL Currypulver	Rapsöl, Salz, Pfeffer

### Für die Bauchspeck-Hollandaise:

200 g geräuch. Bauchspeck	1 Schalotte	250 g Butter
3 Eier	Weißweinessig	100 ml Wermut
1 Lorbeerblatt	Salz	

### Für die Pommes frites:

5 vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Weißweinessig	Öl, Salz
---------------------------	----------------------	----------

### Für die karamellierte Birne:

2 Birnen	2 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
50 g Zucker		

### Für die Grünkohl-Chips:

2-3 Blätter Grünkohl	Salz
----------------------	------

### Für die Garnitur:

1-2 Zweige Dill

## Für den Skrei mit Kruste:

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Skrei in zwei Portionen aufteilen. Haut entfernen und mögliche Gräten ziehen.

Tramezzini in einem Mixer zu etwas gröberem Paniermehl verarbeiten.

Mit der Butter, Orangenabrieb und Currypulver verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kruste auf einer Frischhaltefolie in Größe der SkreiStücke glattstreichen und anschließend kaltstellen.

Skrei in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze auf einer Seite anbraten, bis er von unten bis etwa zur Mitte etwas angegart ist. Skrei in eine ofenfeste Form geben und die Kruste darauf platzieren.

Im Backofen bei 200 Grad Oberhitze/Grillfunktion in einer oberen Schiene so lange garen, bis die Kruste knusprig geworden ist.

## Für die Bauchspeck-Hollandaise:

Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem Wermut und dem Lorbeerblatt aufkochen. 5 Minuten bei starker Hitze etwas einreduzieren. Anschließend die Schalotte und das Lorbeerblatt abseihen.

Bauchspeck würfeln und das Fett vom Bauchspeck in einem Topf bei mittlerer Hitze auslassen. Butter hinzugeben und ebenfalls schmelzen lassen. Anschließend die Speckwürfel abseihen. Speck-Butter etwas abkühlen lassen.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe zusammen mit der Wermut-Reduktion in einer Schüssel über dem Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Sobald die Masse etwas dicker wird, in einen hohen Becher geben und nach und nach die Speck-Butter unter ständigem Mixen zugeben. Wenn die Konsistenz erreicht ist, mit Salz und Weißweinessig abschmecken.

Die Masse in einen Sahnesyphon geben und mit einer Stickstoffkapsel aufschlagen. Bis

zum Servieren warm stellen.

**Für die Pommes frites:**

Kartoffeln schälen und in die gewünschte Pommesform schneiden.

Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser und Weißweinessig geben und 10 Minuten ziehen lassen, um überschüssige Stärke zu entfernen.

Kartoffeln mit einem Handtuch abtrocknen und für 5-10 Minuten bei 150 Grad vorfrittieren lassen.

Fritteuse auf 180 Grad erhitzen und die Pommes für weitere 3 Minuten frittieren. Direkt im Anschluss auf einem Papiertuch abtropfen und salzen.

**Für die karamellierte Birne:**

Birnen vierteln und Kerngehäuse entfernen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker und Rosmarin hinzugeben.

Birne in der Pfanne 3-4 Minuten karamellisieren lassen.

**Für die Grünkohl-Chips:**

Grünkohl in grobe Stücke reißen und bei 180 Grad für wenige Sekunden frittieren. Direkt im Anschluss auf einem Papiertuch abtropfen und salzen.

**Für die Garnitur:**

In einen leicht vertieften Teller die Hollandaise als Basis sprühen. Darauf den Skrei geben. Die karamellisierten Birnen sowie die Pommes frites und Grünkohl-Chips anlegen und mit etwas Dill verzieren. Einige der ausgelassenen Bauchspeckwürfel auf die Sauce geben.

Joshua Vogel am 20. Februar 2025