

Krosser Skrei, Preiselbeer-Jus, Spitzkohl, Flönz-Strudel

Für zwei Personen

Für den Flönzstrudel:

2 Blätter Filoteig 100 g geräucherte Blutwurst 1 Ei
2 EL scharfer Senf Sonnenblumenöl

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Kopf Spitzkohl $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel 20 g Butter
5 Zweige Majoran 50 ml Sahne 1 Muskatnuss
Salz

Für den Jus:

2 Schalotten 1 Orange 100 g Preiselbeermarmelade
50 ml Portwein 1 EL Mehl 1 EL Butter

Für den Fisch:

2 Skreifilets mit Haut, 120 g 2 Knoblauchzehen Mehl
2 Zweige Thymian 1 Flocke Butter 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für den Flönzstrudel:

Den Ofen auf 120 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Blutwurst mit Senf einreiben und mit verquirltem Eigelb ummanteln. Zweifach in Filoteig einrollen, die Enden festdrücken und in Sonnenblumenöl von allen Seiten kross anbraten. Im Ofen nachziehen lassen. Leicht entfetten und als schöne Scheibe aufschneiden.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl waschen und in feinste Julienne schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Spitzkohl und Zwiebel farblos in Butter anschwitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und zusammenfallen lassen. Majoran abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Spitzkohl mit etwas Sahne und Majoran schlotzig abschmecken.

Für den Jus:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Preiselbeermarmelade durch ein feines Sieb streichen und zusammen mit Schalotten, Orangensaft und Abrieb einköcheln. Mehl und Butter mit einer Gabel verrühren und dazugeben. Mit Portwein weiter zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Für den Fisch:

Skrei mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und andrücken.

Thymian abrausen und trockenwedeln. Die Haut des Fisches leicht mehlieren.

Eine Pfanne mit Olivenöl und Butter erhitzen. Knoblauch und Thymian hinzugeben. Wenn die Butter schäumt, den Fisch auf der Hautseite darin kross braten.

Skrei auf Spitzkohl anrichten, Strudelscheibe anstellen und mit Preiselbeerjus umgießen.

Mario Kotaska am 18. Januar 2019