






Pochierter Skrei mit Wurzelgemüse

 Mittel  50 min  4 Personen

Zutaten

- 4 Skreifilets mit Haut à 150 g
- 2 Schalotten
- 4 EL Butter
- 200 ml Weißwein, trocken
- 400 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 Glas Meerrettich, scharf
- 1 Stange Lauch, klein
- 2 Karotten
- ¼ Knollensellerie
- 1 Stange Meerrettich
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund glatte Petersilie

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Schalotten in Ringe schneiden, in 2 Esslöffeln Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Weißwein verdampft ist, Fischfond angießen und um die Hälfte einkochen. Sahne dazugeben und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Meerrettich aus dem Glas würzen. Meerrettichsauce warmhalten.

Schritt 02

Lauch, Karotten und Sellerie putzen, schälen und auf dem Küchenhobel in feine Streifen schneiden. Meerrettichstange schälen und auf der Reibe fein raspeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Petersilie zupfen.

Schritt 03

In einem breiten, flachen Topf 3 Liter Wasser aufkochen und salzen. Die Hitze auf 70 bis 80 Grad reduzieren und den Skrei in das Wasser geben. Je nach Dicke des Skreifilets für 8 bis 10 Minuten garziehen lassen.

Schritt 04

Währenddessen das Gemüse in der restlichen Butter dünsten und mit Salz, Pfeffer und den Petersilienblättern würzen. Schnittlauch in die Meerrettichsauce geben und alles zusammen servieren. Pochierte Skreifilets mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce anrichten und mit Meerrettichrasteln garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür