






Gebratener Skrei mit Chorizo und Kartoffelpüree

 Mittel  1 std  4 Personen

Zutaten

- 800 g norwegisches Skreifilet (Winterkabeljau)
- 5 EL Salz
- 1 l Wasser
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 100 g Chorizo
- 2 Stiele Petersilie
- 1/2 Granatapfel
- 1 Zitrone

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor.

Schritt 02

Schneiden Sie den Skrei in gleichmäßige Portionen.

Schritt 03

Rühren Sie das Salz in das Wasser und lassen Sie den Skrei darin ziehen.

Schritt 04

Nehmen Sie den Fisch nach 15 Minuten aus der Salzlake und tupfen Sie ihn mit Küchenkrepp trocken.

Schritt 05

Braten Sie den Skrei etwa 3 Minuten lang auf der Hautseite in Sonnenblumenöl, bis die Haut anfängt braun zu werden.

Schritt 06

Legen Sie den Skrei mit der Hautseite nach oben in eine gefettete feuerfeste Schale und backen sie ihn etwa 3 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis er gar ist.

Schritt 07

Schneiden Sie die Chorizo in Scheiben und braten Sie diese in der Pfanne in dem Fett vom Skrei, bis sie knusprig sind.

Schritt 08

Zerkleinern Sie die Petersilie, entfernen Sie die Kerne aus dem Granatapfel und reiben Sie die Zitronenschale mit einer feinen Küchenreibe.

Schritt 09

Mischen Sie die Petersilie, die Granatapfelkerne und die geriebene Zitronenschale mit der Chorizo und servieren es mit dem Skrei. Dazu passt Kartoffelpüree.

Skrei aus Norwegen

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von unserem Partner [Seafood from Norway](#) bereitgestellt.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür