

# Skrei mit Kartoffel-Kruste, Dill-Gurken, Zitronen-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Zitronensauce:**

100 g festk. Kartoffeln	1 Zitrone	2 EL Butter
80 g Sahne	350 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt
1 getr. rote Chilischote	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die Gurken:**

2 Gärtnergurken	3 EL Butter	1 Bund Dill
mildes Chilisalz		

**Für den Skrei:**

4 Skreifilets à 120 g	4 kleine festk. Kartoffeln	3 EL Butter
1 Msp. Chiliflocken	Salz	

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Die Butter für die Zitronensauce, für die Gurken und für den Skrei zusammen in einem Topf erhitzen, bis sie eine braune Farbe angenommen hat.

Für die Sauce die Kartoffeln schälen und klein würfeln. In dem Fond mit dem Lorbeerblatt und der Chilischote 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen.

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen.

Das Lorbeerblatt und die Chilischote entfernen. Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit in einen hohen Rührbecher füllen. Zwei Esslöffel der braunen Butter, die Sahne und eine Messerspitze des Zitronenabriebs dazugeben. Pürieren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Dill-Gurken die Gurken schälen, halbieren und mit einem Löffel entkernen. Die Gurke in Scheiben schneiden und im kochenden Salzwasser bissfest blanchieren. Die Gurke in einen Sieb abgießen und kalt abschrecken.

Den Dill fein hacken.

In einer Pfanne drei Esslöffel der braunen Butter erhitzen. Die Gurken und den Dill dazugeben. Mit dem Chilisalz abschmecken.

Für den Fisch das Skreifilet waschen und trocken tupfen. Die Kartoffeln waschen und schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Den Fisch mit Salz würzen und schuppenförmig mit Kartoffelscheiben belegen. Die übrige braune Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch bei mittlerer Hitze zuerst auf der „Kartoffelseite“ goldbraun braten. Anschließend wenden und auf der anderen Seite etwa drei Minuten fertig garen. Den Fisch auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Chiliflocken nach Belieben bestreuen.

Die Gurken auf Tellern anrichten, das Fischfilet darüberlegen. Die Zitronensauce mit dem Stabmixer aufschäumen und die Gurken damit beträufeln und servieren.

Manfred Winkler am 27. April 2015