

Skrei-Filet im Pancetta-Mantel mit Rote-Bete-Püree

Für zwei Personen

Für den Skrei:

250 g Skreifilet, ohne Haut	2 Zweige Rosmarin	100 g Pancetta
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

2 Rote-Bete	1 Petersilienwurzel	4 EL Gemüsefond
150 g Butter	Salz, Pfeffer	

Für den Salat:

200 g Apfel	300 g Feldsalat	50 g Walnüsse
1 Schalotte	3 EL Walnussessig	6 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft	Pflanzenöl	3 EL Gemüsefond
Balsamico Crème	Salz, Pfeffer	

Topf mit Wasser erhitzen und Petersilienwurzel darin weichkochen.

Skreifilet der Länge nach halbieren. Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin überstreuen. Pancetta auf einer Arbeitsplatte so auslegen, dass sie überlappen. Fischfilets darauf legen und zu einer Rolle einschlagen. Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Skreiröllchen bei mittlerer Hitze unter mehrfachem Wenden sieben Minuten kross rösten.

Rote Bete mit einem scharfen Küchenmesser in dünne Scheiben schneiden und austretenden Saft auffangen. Rote-Bete in einem Topf mit Wasser aufkochen und weich werden lassen. Die Rote-Bete mit Petersilienwurzel und Gemüsefond, dem ausgetretenen Saft und dem übrigen Butter mit einem Stampfer zu einem Püree zubereiten, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig abschmecken.

Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Essig, Walnussöl, Zitronensaft und Gemüsefond verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Walnusskerne grob hacken.

Schalotte abziehen und fein hacken. Den Apfel klein würfeln und knusprig anbraten. Schalotten zufügen, kurz mitdünsten. Anschließend die gehackten Walnusskerne dazugeben, unter mehrmaligem Wenden goldbraun rösten und warm stellen. Feldsalat mit der Vinaigrette marinieren und auf Tellern anrichten. Schließlich mit der lauwarmen Apfel- Walnuss-Mischung bestreuen.

Skrei im Pancettamantel auf rote Bete-Püree mit gebratenem Apfel mit Feldsalat und Walnuss-Vinaigrette anrichten und servieren.

Erdal Yegin am 03. Dezember 2015