

# Skrei mit roten Linsen und Wirsing-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für den Skrei:**

400 g Skrei                      4 Scheiben Pancetta    Salz, Pfeffer

**Für die Linsen:**

100 g rote Linsen              1 Stange Porree            300 ml Gemüsefond

100 ml Sahne                  100 ml Weißwein          Weißweinessig

2 EL Senf                        Salz, Pfeffer

**Für den Wirsing:**

400 g Wirsing                  1 Knoblauchzehe          50 ml Gemüsefond

Salz, Pfeffer

Rote Linsen in Gemüsefond garen, den geschnittenen Porree dazu geben. Sahne, Salz und Pfeffer dazu geben. Zum Schluss mit Senf und Weißwein abschmecken. Fischfilets waschen und salzen. Die Fischfilets auf dem Linsengemüse acht Minuten garen. Pancetta braten.

Wirsing klein schneiden und in Gemüsefond dünsten. Grob zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen.

Skrei mit roten Linsen und Wirsing-Gemüse anrichten, mit dem Pancetta garnieren und servieren.

Christine Schubert am 03. Dezember 2015