

# Skrei-Filet, Mandel-Kruste, Süßkartoffel-Püree, Spinat

**Für zwei Personen**

**Für das Skreifilet:**

1 Skreifilet à 500 g	40 g ganze Mandeln	1 Zitrone
75 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

**Für das Süßkartoffelpüree:**

500 g Süßkartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Butter
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	grobes Salz	Pfeffer

**Für den Blattspinat:**

500 g Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
100 g Schafskäse	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Cranberry-Zwiebeln:**

35 g Cranberries	300 g rote Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	25 g Butter	100 ml Rotwein
50 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

**Für das Skreifilet:**

Den Ofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fisch in 2 Stücke schneiden mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und zusammen mit den Mandeln klein hacken. Petersilie, Mandeln und den Rest Butter zu einer Masse verrühren. Die Filets mit der Mandelmasse bedecken und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen.

**Für das Süßkartoffelpüree:**

Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Kartoffeln 10-15 Minuten kochen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Kartoffeln abgießen, Butter, Zitronensaft und die Petersilie dazu geben und mit dem Stabmixer vorsichtig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Blattspinat:**

Den Spinat abbrausen und trocken wedeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Schafskäse ebenfalls in Würfel schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, den Spinat dazugeben und mit Knoblauch, Pfeffer und Salz abschmecken. 2 Minuten dünsten lassen. Zum Schluss den Schafskäse dazugeben und noch etwas dünsten lassen.

**Für die Cranberry-Zwiebeln:**

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Spalten schneiden, Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin darin anschwitzen. Den Saft einer halben Zitrone mit den Cranberries zu den Zwiebeln geben und mit dem Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Gemüsefond aufgießen und ca. 15 Minuten einkochen lassen.

Das Skreifilet mit Mandelkruste zusammen mit dem Süßkartoffelpüree, dem Blattspinat mit Schafskäse und den Cranberry-Zwiebeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Regina Pigal am 03. Januar 2017