

# Skrei in Roseval-Spaghetti mit Kartoffel-Espuma, Ravioli

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

1 Loin vom Skrei à 400 g	2 Roseval-Kartoffel	1 Ei, Eiweiß
1 TL Kartoffelstärke	1 TL mittelscharfer Senf	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für den Espuma:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Kurkumawurzel à 4 cm	100 ml Milch
50 ml Sahne	25 g Butter	1 Lorbeerblatt
3 EL Kurkuma	1 Muskatnuss	2 EL Salz

### Für die Ravioli:

2 große Berber-Kartoffeln	150 g Rotkohl, Dose	1 TL eingelegte Preiselbeeren
1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 EL Apfelmus	1 Zwiebel
2 EL Crème-fraîche	2 Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
2 Wachholderbeeren	2 Gewürznelken	2 Spekulatiuskekse
1 TL Maisstärke	20 g Butter	Salz
Pfeffer		

### Für lila Kartoffelchips:

2 violette Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
-----------------------	------------	------

### Für die Rotkraut-Jus:

1 Kopf Rotkraut	1 Schalotte	1 Orange
1 EL französischer Wermut	50 ml trockener Rotwein	2 EL Portwein
50 ml Fischfond	1 TL Balsamico	50 ml Apfelsaft
1 EL Stärke	1 TL Zucker	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt
2 Körner Piment	2 Wachholderbeeren	2 Nelken
50 g Butter	Salz	Pfeffer

### Für den Fisch:

Den Skrei waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Mit Senf und Kartoffelstärke einreiben und mit Eiweiß bepinseln.

Kartoffel waschen und mit Schale durch den Spiralschneider zu Spaghetti drehen. Fisch darin einwickeln und scharf auf der Kartoffelseite in Butterschmalz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Espuma:

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser mit frisch geriebener Kurkuma gar kochen. Nach etwa 16 Minuten durch die Flotte Lotte passieren. Mit heißer Milch, 50 ml Kochwasser und Butter verrühren. Mit Muskat und Salz würzen und im Sahnesyphon mit 2 CO<sub>2</sub>-Kapseln warmstellen.

### Für die Ravioli:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Piment, Wacholder, Nelke und Zimt in einem Mörser stoßen. Rotkohl, Apfelmus, Preiselbeeren und gemörserte Gewürze in den Topf geben. 2 EL Butter und Crème fraîche unterrühren. Ingwer dazu reiben. Spekulatiuskekse im Mörser zerreiben und unter die Masse mischen.

Kartoffel mit dem Küchenhobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Rotkohlmasse dazwischen geben und mit Maisstärke die Ränder betupfen, den Rand mit Eiweiß bepinseln und verschließen.

Stärke kurz binden und in der Fritteuse kross ausbacken.

**Für lila Kartoffelchips:**

Die Kartoffeln waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben in reichlich Öl kross frittieren und salzen.

**Für die Rotkraut-Jus:**

Rotkraut vierteln, den Strunk etwas kurzschneiden und durch den Entsafter geben.

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren, mit Balsamico, Portwein und Rotwein ablöschen. Gemörserte Gewürze dazugeben. Apfelsaft angießen und reduzieren lassen. Rotkrautsaft dazugeben und passieren.

Mit Butter aufmontieren und mit etwas Stärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Thoma am 06. November 2018