

Konfierter Skrei mit Rote Bete und Dill-Schaum

Für zwei Personen

Für den Skrei:

| | | |
|-----------------------|----------------|-------------------------------|
| 1 größerer Skrei Lion | 1 Bund Thymian | $\frac{1}{2}$ Zitrone, Schale |
| Ca. 1 L Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Rote Bete:

| | | |
|---------------------------|-------------------|-----------------------|
| 1 Pack. vorgeg. Rote Bete | 3 Schalotten | 200 ml roter Portwein |
| 100 g Butter | 1 Zitrone, Abrieb | Muskatnuss |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Dillschaum:

| | | |
|--------------------|--------------|------------------|
| 1 großer Bund Dill | 3 Schalotten | 100 ml Fischfond |
| 100 ml Weißwein | 100 ml Sahne | Speisestärke |
| Zucker | Butter | Salz |
| Pfeffer | | |

Für den Skrei:

In einem Topf das Olivenöl auf 60 Grad erhitzen.

Zum aromatisieren des Öls die Schale einer halben Zitrone, und ein paar Zweige Thymian hinzufügen. Fisch salzen. Fisch in das 60 Grad warme Öl legen und ca. 20 Minuten sanft garen. Fisch mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Pfeffer würzen.

Für die Rote Bete:

Schalotten abziehen und kleinschneiden. In Butter glasig dünsten. Rote Bete klein schneiden und zu den Schalotten geben. Das ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen, danach mit Portwein ablöschen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Rote Bete mit einem Pürierstab pürieren und Butter hinzugeben. Mit etwas Zitronenabtrieb verfeinern (nicht zu viel).

Für den Dillschaum:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Butter dünsten. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Mit einem Pürierstab fein mixen. Sahne angießen. Ggf. etwas mit Speisestärke binden und nochmals aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Schiller am 09. Juni 2021