

Skrei mit Zitrus-Beurre-blanc, Gemüse-Tatar, Julienne

Für zwei Personen

Für die Zitrus-Beurre-blanc:

1 kleine Schalotte	1 Zitrone, davon Saft	1 Limette, davon Saft
1 Orange, davon Saft	100 ml Sahne	125 g Butter
50 ml Weißwein, Riesling	25 ml Yuzu-Saft	½ TL eingelegte Kapern
½ TL Senfsaat	2 Wacholderbeeren	50 g Zucker

Für den Skrei:

200 g Skrei Loin, ohne Haut	2 Knoblauchzehen	3 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	500 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Julienne:

1 Stange Lauch	1 Möhre	2 Schalotten
1 Zitrone, davon Abrieb	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse-Tatar:

2 Avocados	1 rote Paprika	1 Mango
2 Maracujas	1 Salatgurke	5 Cocktailtomaten
2 Schalotten	2 Limetten, davon Saft	1 Chilischote
1 Bund Koriander	50 g Pinienkerne	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zitrus-Beurre-blanc:

Den Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren lassen. Zitrone auspressen. Karamellisierten Zucker mit Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Limetten und Orangen ebenfalls auspressen und zusammen mit dem Yuzu-Saft hinzugeben. Schalotte abziehen und sehr fein schneiden, ebenfalls mit in den Sud geben. Kapern, Senfsaat und Wacholderbeeren hinzufügen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Temperatur ziehen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Sahne aufgießen, eiskalte Butter hinzufügen und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für den Skrei:

Öl im Topf erhitzen. Skrei in eine Auflaufform legen und mit dem warmen Olivenöl auffüllen, bis der Fisch fast vollständig bedeckt ist. Knoblauch andrücken und mit übrigen Kräutern dazugeben. Skrei bei 60 Grad ca. 25 Minuten im Öl garziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten Fischfilets mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein gutes Beispiel für nachhaltige Kabeljaufischerei ist der norwegische Skrei. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch Winterkabeljau genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen. Das sind besonders schonende Fangmethoden, da sie das Ökosystem am Meeresboden nicht beeinträchtigen und den Beifang auf ein absolutes Minimum beschränken.

Für die Julienne:

Möhren schälen, Schalotten abziehen und mit dem Lauch in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl, Pfeffer und Salz anschwitzen und beseitigen. Mit Zitronenzesten abschmecken.

Für das Gemüse-Tatar:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Eine Avocado sowie Paprika, Mango, Gurke, Chili und Tomaten entkernen und gleichmäßig würfeln.

Koriander hacken.

Maracuja auslöffeln und von der zweiten Avocado die Hälfte ebenfalls würfeln (die andere Hälfte anderweitig verwenden). Maracuja und Avocado mit ausgepresstem Limettensaft, Olivenöl, Pfeffer und Salz mit dem Pürierstab mixen und die Gemüsewürfel und Mangowürfel damit marinieren. $\frac{3}{4}$ des Korianders klein schneiden und unterheben, den Rest für die Garnitur aufbewahren. Tatar im Servierring anrichten. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und darüber streuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Ritzka-Cole am 01. Mai 2023