

Skrei im Speckmantel

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Zitronenthymian
1 Bio-Zitrone	600 g Skrei-Filet	100 g geräucherter Bauchspeck
2 Äpfel (z.B. Boskop)	4 Schalotten	3 EL Butter
100 ml Verjus	250 ml Fischfond	100 ml Sahne
Pfeffer	1 TL Mehlbutter	1 EL Rapsöl
1 Prise Muskat		

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen.

Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, dann etwas Schale abreiben, den Saft auspressen. Fischfilet in 4 Portionsstücke schneiden, mit Zitronensaft marinieren, mit Zitronenthymian, fein geriebener Zitronenschale und etwas Salz würzen.

Den Bauchspeck überlappend auslegen und die Fischfilets darin einwickeln.

Äpfel schälen, dabei das Kerngehäuse für den Saucenansatz beiseitelegen. Äpfel fein würfeln. Schalotten schälen und in Würfel schneiden.

Für die Soße in einem Topf 1 EL Butter schmelzen, die Hälfte der Schalotten darin anschwitzen, die Kerngehäuse der Äpfel hinzufügen, mit Verjus ablöschen und mit Fischfond auffüllen. Bei geringer Hitze etwa 15 Minuten sieden lassen.

Die Sauce mit einem Mixer pürieren, durch ein Sieb passieren, Sahne hinzufügen und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. mit Mehlbutter die gewünschte Sämigkeit zufügen.

In einer Pfanne restliche Butter schmelzen und die restlichen Schalotten- und Apfelwürfel darin anschwitzen.

In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Fischpäckchen darin von allen Seiten anbraten, beiseite Stellen und ruhen lassen.

Kartoffeln abgießen, stampfen, mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken. Apfel- und Schalottenwürfel unter den Kartoffelstampf geben.

Den Kabeljau mit dem Kartoffelstampf und der Soße anrichten.

Jan-Göran Barth am 09. Februar 2017