

Skrei im Sauerkraut-Sud, Flönz-Röllchen, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Skrei:

2 Skreifilets, à 120 g	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
2 EL Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Sud:

150 g mildes Sauerkraut	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Apfel
200 ml Sahne	100 ml Milch	50 ml Weißwein
1 EL Gänseschmalz	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Flönz-Röllchen:

150 g geräucherte Blutwurst	2 Blätter Filo-, Yufkateig	1 Eigelb
1 Zweig Majoran	1 TL grober Senf	500 g Butterschmalz

Für das Püree:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	50 ml Milch
50 ml Sahne	Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Beet Gartenkresse

Für den Skrei: Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, halbieren und die Hälften andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Olivenöl, Butter, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und die Skreifilets darin zuerst auf der Hautseite kross anbraten, dann kurz wenden und in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten glasig gar ziehen lassen.

Für den Sud: Schalotten abziehen, würfeln. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und die Hälfte ebenso in kleine Würfel schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Apfelwürfel darin farblos anschwitzen. Sauerkraut hinzugeben und mit Wein ablöschen. Kurz einköcheln lassen. Anschließend Sahne und Milch zugießen. Nochmals ca. 5 Minuten einreduzieren lassen. Mit einem Stabmixer mixen und durch ein Sieb passieren. Sud nochmals einkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Flönz-Röllchen: Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken. Flönz in zeigefingerdicke Stücke schneiden und in grobem Senf und gehacktem Majoran wälzen. Eigelb verquirlen. Filoteig doppellagig in Quadrate schneiden und mit dem verquirltem Eigelb bepinseln. Blutwurststücke auf den Teig geben und ähnlich einer Frühlingsrolle einwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Flönz-Röllchen darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Püree: Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Butter in einem Topf erhitzen, bis sich das in ihr enthaltene Eiweiß bräunt und die Butter einen feinen nussigen Geschmack bekommt. Kartoffeln mit Sahne, Nussbutter und Milch zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur: Kresse vom Beet schneiden.

Gebratener Skrei im Sauerkrautsud mit Flönz-Röllchen und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 16. März 2018