

Skrei auf venezianischem Gemüse mit Moscato-Rosinen

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Skreifilets à 150 g	1 Orange	2 TL Bitterorangenmarmelade
2 Zweige Thymian	2 Halme Schnittlauch	Piment d'Espelette
Fleur de sel	500 ml Olivenöl	Eiswasser

Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Bund junge Möhren	2 Stangen Staudensellerie	6 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Frühlingszwiebeln	150 ml Orangensaft	75 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt	50 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Rosinen:

2 EL Rosinen	100 ml Moscato d'Asti
--------------	-----------------------

Für die Garnitur:

Frisée	1 Orange	2 EL Pinienkerne
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Fisch:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Skreifilets waschen und trockentupfen. Die einzelnen Filets vorsichtig in der Mitte einschneiden, aufklappen und dünn mit Orangenmarmelade bestreichen. Schnittlauch kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Fischfilets damit zubinden. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale mit einem Sparschäler abschälen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Orangenschale, Thymian und Olivenöl in einer Pfanne auf 65 Grad erhitzen. Skrei leicht salzen und in das warme Öl legen. Die Filets sollten vollständig mit Olivenöl bedeckt sein. Fisch im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten garen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de sel und Piment d'Espelette würzen.

Für das Gemüse:

Möhren und Sellerie waschen, trockentupfen und schälen. Beides in gleich große Stücke von ca. 3 cm Länge schneiden. Schalotten abziehen und längs halbieren. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Möhren, Sellerie und Schalotten darin ohne Farbe anschwitzen. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen, dann mit Weißwein und Orangensaft ablöschen.

Lorbeerblatt hinzugeben. Alles aufkochen lassen und das Gemüse bissfest garen. Den Fond durch ein feines Haarsieb passieren und fast sirupartig einkochen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Das Gemüse sowie die Frühlingszwiebeln zum reduzierten Fond geben und erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosinen:

Rosinen und Moscato d'Asti in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Topf vom Herd nehmen und warm halten.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Frisée waschen und trockenschleudern. Orange halbieren und Saft auspressen. Aus Olivenöl und Orangensaft eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Frisée damit marinieren. Gericht mit Pinienkernen und Frisée garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 31. Januar 2020