

Skrei im Winter-Gemüse-Sud

Für zwei Personen

Für den Wintergemüse-Sud:

| | | |
|--------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| 1 Stange Staudensellerie | 1 rote Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 2 cm Ingwer | 100 ml passierte Tomaten | 100 ml Gemüsefond |
| 100 ml Weißwein | 100 ml französischer Wermut | 100 ml Apfelsaft |
| 2 Lorbeerblätter | 2 Sternanis | $\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen |
| Olivenöl | Piment-d´Espelette | Salz |

Für das Gemüse:

| | | |
|----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1 Topinambur | 1 Möhre | 1 rote Zwiebel |
| 1 Spitzpaprika | $\frac{1}{2}$ Fenchelknolle | 1 Stange Staudensellerie |
| 10 Blumenkohlröschen | 10 Romanescoröschen | Basilikumblätter |
| Zitronenöl | Olivenöl | |

Für den Skrei (Winterkabeljau):

| | | |
|-------------------------------|---------|----------|
| 300 g Winterkabeljau mit Haut | Polenta | Olivenöl |
| Fleur de sel | Pfeffer | |

Für den Wintergemüse-Sud:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und den Staudensellerie putzen. Anschließend alles grob würfeln und in Olivenöl kräftig anbraten.

Mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwas einkochen lassen.

Ingwer schälen, in 4 Scheiben schneiden und diese mit Lorbeerblättern, Sternanis und Fenchelsamen hineingeben. Passierte Tomaten, Gemüsefond und Apfelsaft ebenfalls hinzufügen und alles um die Hälfte einkochen lassen.

Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Piment d´Espelette abschmecken.

Für das Gemüse:

Zwiebeln, Möhren und Topinambur schälen. Staudensellerie und Fenchel putzen und die Paprika entkernen. Das ganze Gemüse mit dem Blumenkohl und Romanesco in Segmente schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit dem hergestellten Gemüsesud ablöschen und bissfest garen.

Für den Skrei (Winterkabeljau):

Winterkabeljau kalt abbrausen und mit Küchenkrepp abtupfen. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen und die Hautseite in der Polenta mehlieren.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite knusprig anbraten. Danach in den heißen Gemüsesud geben und darin 3- 5 Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten den Wintergemüse-Sud und den Skrei auf vorgewärmte tiefe Teller anrichten, mit Basilikumblättern und Zitronenöl garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 21. Januar 2022