

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