

Skrei, Blutwurst-Kruste, Graupen-Risotto, Rote Bete

Für zwei Personen

Für das Graupenrisotto:

100 g Graupen	1 Möhre	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Schalotte	50 ml Sahne
50 g Parmesan	25 g Butter	300 ml Geflügelfond
100 ml trockener Weißwein	1 Lorbeerblatt	3 Halme Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Rote-Bete-Apfel-Taschen:

1 große, frische Rote Bete	1 Boskoop-Apfel	1 TL Fenchelhonig
Salz	Pfeffer	

Für die Blutwurstkruste:

150 g Blutwurst	1 Ei	50 g weiche Butter
50 g Pankomehl	2 Zweige Majoran	

Für den Skrei:

300 g Skreiloin	Öl	Salz
Pfeffer		

Für das Graupenrisotto:

Den Backofen vorheizen und Grillfunktion einstellen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Butter glasig anschwitzen und Graupen und Lorbeerblatt dazugeben. Fond erhitzen.

Graupen mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach heißen Fond zu Graupen geben bis sie gar sind. Möhre und Sellerie schälen und sehr fein würfeln. Lauch putzen und ebenfalls fein würfeln. Gemüsewürfel kurz vor dem Ende der Garzeit dazugeben. Sahne steif schlagen. Parmesan reiben und unterrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schnieden. Sahne unter Risotto heben und mit Schnittlauch verfeinern.

Für die Rote-Bete-Apfel-Taschen:

Rote Bete und Apfel waschen und schälen. Von Roter Bete 8 sehr dünne Scheiben schneiden (Aufschnittmaschine). Restliche Bete und Apfel mit einer Küchenreibe fein reiben, Flüssigkeit ausdrücken und mit Fenchelhonig, Salz und Pfeffer abschmecken. Geriebenen Salat auf Bete-Scheiben positionieren und zusammenfalten.

Für die Blutwurstkruste:

Blutwurst aus der Pelle lösen und in feine Würfel schneiden. Ei trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter und Eigelb schaumig schlagen und mit Panko und Majoran vermischen. Masse zwischen Backpapier dünn ausrollen. Später zurecht schneiden und auf Fisch geben.

Für den Skrei:

Skrei in vier Medaillons schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl von allen Seiten kurz anbraten. Mit der Blutwurstkruste belegen und unter dem Grill im Backofen knusprig überbacken.

Nelson Müller am 03. Februar 2023