

Skrei mit Blumenkohl-Püree, Kohl-Gemüse, Kapern-Schaum

Für zwei Personen

Für den Kapernschaum:

1 EL Kapern (Glas)	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Limette	80 ml Sahne	1 EL Butter
100 ml Weißwein	50 ml Wermut	150 ml Geflügelfond
Salz		

Für das Blumenkohl-Püree:

250 g Blumenkohl	120 ml Milch	120 ml Schlagsahne
20 g Butter	Salz	

Für das Kohlgemüse:

$\frac{1}{2}$ kleinen Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ kleinen Romanesco	1 EL Butter
4 Zweige Petersilie	Meersalz	Pfeffer

Für den Skrei:

2 Skreifilets mit Haut à 200 g	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	

Für die Garnitur:

4 Kapernäpfel	Pflanzenöl	Salzflakes
---------------	------------	------------

Für den Kapernschaum: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Limette filetieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Kapern und Limettenfilets darin anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Fond und Sahne angießen, aufkochen und auf 2/3 einkochen lassen. Sauce mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Kapernsaft abschmecken.

Für das Blumenkohl-Püree: Blumenkohl waschen und Röschen abtrennen. Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Blumenkohl mit Milch und Sahne in einen großen Topf geben und etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis Blumenkohl gar ist. Blumenkohl mit etwas Kochflüssigkeit im Standmixer fein pürieren, nach Bedarf noch etwas mehr von der Flüssigkeit zugeben und mit der braunen Butter und Salz abschmecken.

Für das Kohlgemüse: Blumenkohl- und Romanescoröschen waschen und getrennt in reichlich gesalzenem, kochendem Wasser bissfest blanchieren. Der Romanesco benötigt etwa 3 Minuten länger. In gesalzenem Eiswasser abschrecken.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen fein schneiden.

Kohlröschen trockentupfen und in einer Pfanne mit schäumender Butter goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Für den Skrei: Skreifilets kalt abbrausen und trockentupfen. Von beiden Seiten salzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fisch darin zuerst auf der Fleischseite anbraten. Wenden, Thymian dazu geben und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten fertig garen.

Für die Garnitur: Saltflakes nutzen, um Skrei vor dem Servieren zu würzen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Kapernäpfel darin frittieren. Vor dem Servieren Gericht damit garnieren.

Cornelia Poletto am 31. März 2023