

Skrei mit Schwarzwurzel in Rahm, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Fisch:	600 g Skrei-Loins, mit Haut	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Salbei
100 ml Olivenöl	Meersalz	
Für die Schwarzwurzel in Sahne:	300 g Schwarzwurzeln	50 g Schalotten
150 ml Sahne	150 ml Gemüsefond	½ Bund Estragon
½ Bund Kerbel	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für das Selleriepüree:	350 g Knollensellerie	75 g kalte Butter
150 ml Sahne	150 ml Milch	5 g Salz
Für den Wildkräutersalat:	60 g Wildkräutersalat	80 ml Gemüsefond
40 ml Aceto Balsamico	10 g Senf	16 g Honig
125 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer
Für das Schnittlauch-Öl:		
300 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch	5 g Salz

Für den Fisch: Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Hälfte des Olivenöls in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen.

Sobald das Öl heiß ist, Skrei für 2-3 Minuten anbraten. Fisch wenden und für eine weitere Minute anbraten. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den gezupften Kräutern in die Pfanne geben. Sobald der Knoblauch leicht braun ist, das restliche Olivenöl dazugeben. Pfanne von der Platte nehmen, Fisch mit etwas Meersalz würzen und im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad Umluft 10-15 Minuten fertig garen.

Für die Schwarzwurzel in Sahne: Schalotte abziehen und feinwürfeln. Schalottenwürfel in einer Pfanne anbraten, mit Gemüsefond ablöschen und mit Sahne auffüllen. Sauce um 1/3 reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schwarzwurzeln schälen und der Länge nach mit dem Sparschäler in nudelähnliche Streifen schneiden. In die Rahmsauce geben und al dente garen. Mit fein gehacktem Estragon und Kerbel vermengen.

Für das Selleriepüree: Knollensellerie schälen und in gleichmäßige, ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Dann die Würfel mit Milch und Sahne in einen großen Topf geben. Salz hinzufügen und alles aufkochen. Danach Hitze reduzieren und auf mittlerer Stufe ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist.

Abgießen, Kochflüssigkeit über ein Haarsieb abschütten und aufbewahren. Dann den Sellerie im Standmixer mit der kalten Butter fein pürieren, eventuell etwas von der Kochflüssigkeit dazugeben, damit das Püree geschmeidig wird.

Für den Wildkräutersalat: Salat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander mischen. Aber erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat träufeln.

Für das Schnittlauch-Öl: Öl auf 60-70 Grad erwärmen. Schnittlauch grob zerkleinern und in den Mixer geben. Das erwärmte Öl dazugeben und mixen. Das fertige Schnittlauchöl durch ein Mikrosieb passieren und rasch abkühlen lassen.

Robin Pietsch am 28. Februar 2024