

Gebratener Skrei auf Rote Bete-Spitzkohl-Gemüse

Für vier Portionen

Für das Gemüse:

4 Rote Bete Knollen	3 mittlere Kartoffeln	1 Spitzkohl
1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	60 g Butter
100 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer, Chili

Für den Skrei:

4 Skreifilets, à 200 g	2 EL Olivenöl	30 g Butter
3 Stiele Thymian	3 Stiele Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle, ungeschält

Salz, Pfeffer

Rote Bete waschen und mit Einweghandschuhen schälen. Drei der Knollen achteln und in einer Saftzentrifuge entsaften. Die übrige Knolle klein würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls klein würfeln. Spitzkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Schalotte schälen und klein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt aufkochen und fünf Minuten weichgaren. Für den Sud 30 Gramm Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Rote Bete Würfel darin anschwitzen. Mit dem 50 Milliliter Weißwein ablöschen, 200 Milliliter Brühe und Rote Bete Saft angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt zugeben und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend Lorbeer entfernen, gehackte Petersilie zugeben und den Sud mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Spitzkohl in 30 Gramm Butter anbraten, mit 50 Milliliter Weißwein und 200 Milliliter Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, Kartoffeln zugeben und unterschwenken. Die Haut des Skreifilets zweimal dünn einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin auf der Hautseite knusprig und goldbraun anbraten. Butter, Kräuter und Knoblauch zugeben, die Filets wenden und auf der Fleischseite bei geringer Hitze garziehen lassen. Dabei die Filets Ein bis zwei Mal mit der Kräuterbutter übergießen. Die Rote Bete und den Spitzkohl in tiefen Tellern verteilen. Je ein Skreifilet darauf legen, mit der restlichen Knoblauchbutter aus der Pfanne beträufeln.

Johann Lafer am 31. Januar 2015