

# Skrei mit Beurre blanc und Kartoffel-Stampf

## **Für 4 Personen:**

4 Skrei-Filets (à 120-140g)	1 Prise Salz	Butter
Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	Staudensellerie

## **Für die Beurre blanc:**

300 ml Gemüsebrühe	150 ml Weißwein	50 ml Sahne
200 g kalte Butter	1 Schalotte	1 Lorbeerblatt
1 Bio-Limette		

## **Für den Kartoffelstampf:**

1 kg festk. Kartoffeln	200 ml Gemüsebrühe	Salz, Muskat
------------------------	--------------------	--------------

Fischfilets waschen, trocken und die Haut leicht einschneiden, dann salzen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets rundum anbraten. Die Hitze reduzieren und den Skrei in 3-4 Minuten fertig braten. Er sollte im Kern noch etwas glasig sein. Die Garzeit richtet sich nach der Dicke der Filets. Bei der Zubereitung noch 1 Zweig Rosmarin und die hellgelben Stängel aus der Staudensellerie-Mitte hinzufügen.

## **Für die Beurre blanc:**

Schalotte schälen und halbieren. Butter in kleine Stücke oder Würfel schneiden und kaltstellen. Gemüsebrühe, Wein (nach Geschmack Grauburgunder, Riesling trocken oder Riesling Spätlese), Schalotte und Lorbeerblatt in eine Sauteuse geben und die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen lassen. Dann Sahne hinzufügen und die Hitze stark reduzieren. Die Soße darf kaum mehr köcheln. Die Butterstücke nun nach und nach hinzufügen. Dabei ständig mit einem Schneebesen rühren, damit sich die Butter mit der Flüssigkeit gut verbindet und die Soße schön cremig wird.

Falls die Soße nach der Zugabe der Butter noch zu flüssig ist, einfach Mehlbutter unterrühren. Dafür etwas zimmerwarme Butter mit der gleichen Menge Mehl verkneten. Die Mehlbutter nach und nach unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss mit etwas Schalenabrieb der Limette und Salz würzen.

## **Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln zu einem stückigen Stampf zerkleinern.

Dabei etwas heiße Brühe, Salz und Muskat hinzufügen. Man kann die Kartoffeln auch gleich in Brühe kochen. Dann beim Abgießen die Brühe auffangen, die Kartoffeln stampfen und Brühe hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## **Anrichten:**

Kartoffelstampf auf Teller geben und darauf die Filets legen. Alles mit der Soße umgießen. Mit Staudensellerie und Rosmarin garnieren.

Rainer Sass am 18. März 2022