



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

Skreifilet aus dem Ofen mit Lorbeer-Hollandaise auf Tobinambur-Gulasch

Für 4 Personen

Zutaten:

0,8kg Skreifilet mit Haut
Zumnorde Fischsalz oder Meersalz
Dillzweig
etwas Zitronenabrieb
Speiseöl zum Anbraten

Lorbeer-Hollandaise:

400g Butter flüssig warme
4 Eigelb
100ml Weißwein
2EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer, Muskat, frisches Lorbeerblatt

Tobinambur-Gulasch:

300g Tobinambur (2x2cm)
200g Selleriewürfel (2x2cm)
100g Karottenwürfel (2x2cm)
100g Zwiebelwürfel
2 Knoblauchzehen, grob geschnitten
200ml Gemüsebrühe
1TL Tomatenmark
Salz, Zucker, Pfeffer, Paprikapulver, Lorbeerblatt, Wacholderbeere

Benötigte Geräte:

Großer Bräter, Pfanne(ofenfest), Backofen
Schneebesen, Topf und Schüssel als Wasserbad, Topf, Sieb

Zubereitung:

Tobinambur-Gulasch:

Den Bräter erhitzen und in etwas Öl die Zwiebelwürfel braun anbraten, das Tomatenmark und einen ½ TL Paprikapulver zugeben, dabei die Hitzezufuhr etwas reduzieren. Alles zusammen einmal gut anrösten lassen.

Jetzt das restliche Gemüse zugeben und mit rösten lassen. Alles zusammen sollte die Farbe eines Gulasch erreichen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen, jetzt Salz, etwas Zucker, 1 Lorbeerblatt und 2 gequetschte Wacholderbeeren zugeben. Langsam bei geschlossenem Deckel weich schmoren, immer mal probieren. Vorm Anrichten nochmals abschmecken.

Gerne dürfen Sie den Gulasch auch am Vortag zubereiten, so kann er noch etwas durchziehen.

Skrei:

Den Skrei in gleiche Stücke teilen, mit etwas Öl in der ofenfesten Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten.

Die Temperatur reduzieren und auf die Hautseite setzen, mit etwas Fischsalz würzen. Bei 160°C im Ofen für ca. 2 Min ziehen lassen.

Lorbeer-Hollandaise:

Essig, Weißwein und Gewürze in einem Topf aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen, danach in die Wasserbadschüssel passieren, die Eigelbe zugeben und über dem Wasserdampf aufschlagen, nicht zu heiß!

Die Eigelbmasse muss sich langsam verdicken und eine luftige Konsistenz erreichen, die Farbe ist dann eher sehr blassgelb. Dann das Wasserbad vom Herd ziehen, den Dampf kurz entweichen lassen.

Die warme Butter tropfenweise am Anfang, später etwas zügiger unterrühren. Sollte die Sauce zu dick werden bzw. das Fett setzt sich etwas ab, ein paar Tropfen lauwarmes Wasser zugeben.

Den Gulasch in tiefen Tellern anrichten, den Fisch obenauf, mit etwas Thymian dekorieren und Hollandaise in einer Sauciere dazu reichen.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und viel Genuss.