

Skrei mit Trüffelbutter „Beurre blanc“ im Kartoffel-Sellerierand

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der „Sterneküche“ der edle Nordmeerkabeljau für Kenner und Genießer

Zutaten

- 700 g edler, küchenfertiger Nordmeerkabeljau - Skrei
- à 170 - 180 g p. P., unbedingt bei einem qualifizierten Händler vorbestellen
- Saft 1 Zitrone
- ¼ l trockener Weißwein
- Meersalz und frisch gemahlener, weißer Pfeffer
- Etwas Butter für die Auflaufform
- Für die Trüffelbutter - Beurre blanc":
- 20 g gehackte Trüffel mit 125 g kalte Butter gemengt
- Etwas Trüffelöl
- Für den Kartoffel - Sellerierand:
- 400 g Kartoffeln
- 200 g Knollensellerie
- 30 g kalte Butter
- Etwas heiße Milch
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für den Spinat:
- 800 g frischer, geputzter Blattspinat
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kartoffel - Sellerierand:

Schritt2

Den Sellerie schälen, waschen und in walnussgroße Würfel schneiden. Mit den Kartoffeln zusammen weich kochen. Anschließend fein stampfen oder durch eine Pürrè Presse drücken.

Schritt3

Zunächst mit einem Kochlöffel die Butter mit den Gewürzen verarbeiten, etwas heiße Milch dazu geben, „spritzfähig“ in einen Spritzbeutel geben.

Schritt4

Der buttrige Spinat:

Schritt5

Den Spinat putzen, von groben Stielen befreien und mehrfach waschen. Gut trocken schleudern oder auf ein Küchentuch ablaufen lassen.

Schritt6

Die Schalotten mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und den Spinat dazu geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 3 - 4 min. bissfest dünsten, würzen, auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt7

Der Skrei:

Schritt8

Den Fisch unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt9

In eine gebutterte Auflaufform setzen und den Weißwein angießen. Mit Silberfolie abdecken, verschließen und für ca. 12 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt10

Die Trüffelbutter :

Schritt11

Danach den Pochierfond abgießen, den Fisch noch etwas warm halten.

Schritt12

Den Fond mit etwas Trüffelöl auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Mit dem Schneebesen

kalte Trüffel - Butterflocken unterheben, „aufmontieren“, mit einem Zitronenspritzer nachschmecken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Auf einem vorgewärmten Teller zunächst den Kartoffel - Sellerierand spritzen und den trockenen Spinat in die Mitte geben.

Schritt15

Obenauf den Fisch anrichten und etwas Soße darüber und drum herum geben.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** skrei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/skrei-mit-trueffelbutter-beurre-blanc-im-kartoffel-sellerierand/>