

Skrei in Senfsoße mit Butterkartoffeln und Rettich

Zutaten für Skrei und Senfsoße (für 4 Personen):

- 700 g Skreifilet
- 3 Schalotten
- 40 g Butter
- 80 ml Weißwein
- 250 ml Wasser
- 220 ml Sahne
- 3 EL Senf
- 2 EL Kapern
- 1 Schale Gartenkresse
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter

Fisch portionieren und leicht salzen. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten darin leicht anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer und etwas Zucker würzen und Lorbeer hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Wasser auffüllen. Aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Fischstücke einlegen. Einen Deckel auflegen. 5 Minuten ziehen lassen, dann den Fisch wenden. Deckel wieder auflegen und nochmals 4 Minuten ziehen lassen. Fisch herausnehmen und warm stellen (zum Beispiel im Backofen bei 70 Grad Ober-/Unterhitze). Sahne und Senf in den Topf geben, aufkochen lassen und alles fein mixen. Abschmecken, Kapern und Kresse in die Soße geben.

Zutaten für Butterkartoffeln:

- 400 g kleine festkochende Kartoffeln
- 80 g Butter
- Salz
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 Zehen Knoblauch
- Kümmelsaat

Kartoffeln und Kräuter waschen. Knoblauchzehen andrücken.

Die Kartoffeln in Salzwasser mit Kräutern, Knoblauch und Kümmel circa 20 Minuten weichkochen. Abgießen und kurz auskühlen lassen. In einer Pfanne Butter schmelzen. Kartoffeln schälen und in der Butter warm schwenken.

Zutaten für gedünsteten Rettich:

- 400 g Rettich
- 40 g Butter
- Salz
- Zucker

Rettich leicht schälen und in Würfel schneiden. Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Die Rettichwürfel hinzufügen und mit Salz und Zucker würzen. Den Topf schließen und den Rettich weich dünsten. Nochmals abschmecken.

Anrichten:

- 2 Eier
- kleine Mangold-Blätter

Eier in kochendes Wasser geben, 10 Minuten köcheln lassen und in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend pellen und vierteln. Mangold waschen und trocken tupfen.

Zum Servieren Rettichwürfel in die Mitte der Teller verteilen. Die Fischstücke aufsetzen und mit der Senfsoße überziehen. Die Butterkartoffeln außen herum anlegen. Mit Eierterteln und Mangoldblättchen garnieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 20.07.2023

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen