



# 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/>