

REZEPT

Rezepte mit Skrei aus Norwegen



Gebackener Skrei, Sago Porridge mit Sauce aus Trüffel Seetang /
Foto: Seafood from Norway

Gebackener Skrei, Sago Porridge mit Sauce aus Trüffel Seetang

Zutaten (für vier Personen):

Gebackener Skrei: 4 Stücke Skrei-Lende, je 80 g, Salz, Butter, Frische Lorbeerblätter

Trüffel Seegras-Sauce: 1 dl Doppelrahm, 100 g Butter, 2 frische Lorbeerblätter, grob zerkleinert, 5 g fein gehackte frische Trüffelalgen

Fermentierter Topinambur: 1 kg geschälten Topinambur, 1 dl Wasser, 30 g Salz

Sago-Porridge: 50 g körniger Sago, 4 dl Fischbrühe, 2 Esslöffel fermentierter Topinambur, in 2x2 mm große Würfel geschnitten, 50 g Salzlake vom fermentierten Topinambur, 50 g Butter, 2 dl Doppelrahm

Garnitur: Frische Trüffelalgen, Getrocknete Calendula-Blüten (Ringelblume)

Zubereitung:

Die Fischstücke mit feinem Salz bestreuen und 5 Minuten warten. Spülen Sie das Salz ab. Reichlich Butter auf ein Blech/eine ofenfeste Form geben. Legen Sie ein Lorbeerblatt auf den Fisch und bedecken Sie ihn mit Butter. Den Fisch bei 50 Grad etwa 15 Minuten lang backen. Die Butter für die Sauce aufheben.

Trüffel Seegras-Sauce: Doppelrahm und Lorbeerblätter in einen Kochtopf geben. Um die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne vom Herd nehmen und die aufgesparte Butter einrühren. Die Sauce abseihen, mit Salz abschmecken und die Trüffelalgen untermischen.

Fermentierter Topinambur: Topinambur zusammen mit dem Salz und dem Wasser in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Topinambur 2 Wochen lang bei Raumtemperatur

stehen lassen.

Sago-Porridge: Sago-Granulat und Fischfond in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Wenn der Sago zu viel Flüssigkeit aufnimmt, mehr Wasser hinzufügen. Wenn die Grütze weich ist (nach etwa 8 Minuten), die überschüssige Flüssigkeit abgießen und die Sago-Grütze wieder in einen kleinen Topf geben. Sahne, Butter und Gärsole hinzufügen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Wenn der Brei zu dick wird, noch etwas Sahne hinzufügen. Den fermentierten Topinambur einrühren und mit Salz abschmecken. Das Porridge auf den Boden eines tiefen Tellers geben. Den Fisch hineingeben und mit frischen Trüffelalgen und getrockneten Ringelblumen anrichten. Die Sauce um den Fisch herum anrichten.

Frittierter Skrei-Bauch mit getrockneter Dulse, Lardo-Speck, Lauch und Trüffel-Algen-Mayonnaise

Zutaten (für vier Personen):

Skrei-Bauch: 400 g Skrei-Bauch ohne Haut und ohne Knochen, Eiweiß, Maisstärkemehl, Panko, Salz, Sonnenblumenöl zum Frittieren

Trüffel-Algen-Mayonnaise: 2 Eigelb, 3 dl Sonnenblumenöl, 1 Esslöffel feiner Dijon-Senf, 5 g zerkleinerte getrocknete Trüffelalgen

1 Lauch

Garnitur: Sôl (getrocknet oder frisch), frische Trüffelalgen, Lardo oder geräucherter Schinken

Zubereitung:

Den Skrei-Bauch mit Salz bestreuen und 5 Minuten lang einweichen lassen. Das Salz abspülen und den Fisch auf Papiertücher legen, um so viel Wasser wie möglich loszuwerden. Wenden Sie den Schweinebauch in der Maisstärke. Das mit dem Handrührgerät geschlagene Eiweiß darüber gießen und absehen. Dann in Panko wenden und noch einmal in den Eischnee tauchen. Zum Schluss noch einmal in Panko wenden. Braten Sie den Bauch bei 160 Grad, bis er goldgelb und schön ist. Lassen Sie das überschüssige Fett abtropfen, bevor Sie ihn in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Trüffel-Algen-Mayonnaise: Eigelb und Senf in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen rühren und dabei vorsichtig das Öl einträufeln, bis sich das gesamte Öl mit den Eigelben vermischt hat - Vorsicht, damit die Mayonnaise nicht zerfällt. Die Trüffelalgen unterrühren und mit Salz abschmecken.

Den Lauch 5 Minuten in Salzwasser kochen, bis er weich ist. Den Lauch in grobe, etwas größere Würfel schneiden.

Wenn getrockneter Sôl verwendet wird, muss er 30 Sekunden lang eingeweicht werden.

Den Skrei-Bauch auf einen Teller legen, die Trüffel-Algen-Mayonnaise auftragen und mit Lauch, Lardo/Pökelschinken, getrockneter Dulse und Trüffel-Algen belegen.

Skrei, Sellerie und Muscheln

Zutaten (für vier Personen): Skrei: 600 Gramm Skreifilet am Stück, Salz, Große Flocken von geflügeltem Seetang, Getrockneter und fein gehackter Geflügelter Seetang - oder anderer Seetang

Sellerie-Wurzel-Püree: 1 Stück Sellerieknolle, 4 Esslöffel Butter, Sahne, Salz

Gebackene Sellerieknolle: 1 Sellerieknolle, Alufolie, 2 Esslöffel Butter, ein wenig Wasser
Zucker-Algen-Öl: 500 g Sonnenblumenöl, 10 g Salz, 50 g gepresster Zuckertang (Seetang),
100 g Spinat

Muschelsud: 1 kg Muscheln, 5 dl Weißwein, 2 Schalotten, 5 Knoblauchzehen

Muscheln und Seetang-Sauce: 1 dl Muschelbrühe, 1 dl Sahne, 50 g Butter, 1 Esslöffel
getrockneter und grob zerkleinerter verschiedener Seetang, wie Butare (geflügelter Seetang),
Nori (getrockneter Seetang), Trüffelseetang, Fingertang und Zuckertang, 3 Esslöffel
Zuckertangöl

Garnitur: Frischer oder eingeweichter getrockneter Söl (Rotalge) und Butare (Geflügelter
Seetang)

Zubereitung:

Das Skrei-Filet mit feinem Salz bestreuen und das Salz 10 Minuten lang einwirken lassen.
Spülen Sie das Salz ab und legen Sie den Fisch auf Papiertücher, um so viel Wasser wie
möglich abzutrocknen. Reichlich getrockneten, fein gemahlenden Flügelseetang darüber
streuen. Dann die Skrei-Lende in großen Flügelseetangflocken wälzen. Wickeln Sie den
Fisch in reichlich Frischhaltefolie ein. Den Fisch eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen
lassen. Schneiden Sie den Fisch in 4 gleich große Stücke, bevor Sie die Frischhaltefolie
vorsichtig entfernen. Der Fisch wird dann im Ofen bei 100 Grad gebacken, bis die
Kerntemperatur 45 Grad beträgt.

Die Sellerieknolle schälen und grob hacken. In einen Topf geben und mit Wasser bedecken.
Die Sellerieknolle kochen, bis sie weich ist. Das Wasser abgießen und zusammen mit der
Butter in einem Mixer pürieren. Wenn es zu dickflüssig wird, kann man etwas Sahne
hinzufügen.

Die Selleriewurzel in Alufolie wickeln und bei 120 Grad 6 Stunden lang backen. Aus der
Folie auswickeln und die Haut abschneiden. In ca. 2 cm große Stücke teilen. Den Sellerie in
Butter mit etwas Wasser wieder erwärmen.

Für das Zucker-Algen-Öl alle Zutaten in einen Mixer geben und 3 Minuten lang laufen
lassen. In einen Topf gießen und auf 80 Grad erhitzen. Durch einen Kaffeefilter abseihen.

Muschelsud: Die Schalotten und den Knoblauch grob hacken. Zusammen mit dem
Weißwein und den Muscheln in einen Topf geben. Die Muscheln unter dem Deckel dünsten,
bis sie sich geöffnet haben. Ein Sieb über einen anderen Topf stülpen und die Muscheln
darüber leeren. Sie können die Muscheln sofort essen oder für eine spätere Verwendung -
zum Beispiel für eine Fischsuppe - aufbewahren. Bewahren Sie die Brühe für eine spätere
Verwendung auf.

Die Muschelbrühe zusammen mit der Sahne erhitzen. 2-3 Minuten köcheln lassen. Die
Butter unterrühren und das Zuckertangöl und den getrockneten Seetang einrühren.

Geben Sie zuerst einen guten Löffel Selleriepüree auf den Teller. Legen Sie den Fisch auf
das Selleriepüree. Die Sellerieknolle neben dem Fisch anrichten. Mit
frischem/eingeweichtem Seetang belegen. Etwas Zuckertang-Sauce darüber gießen. Die
Muschel- und Seetangsauce wird als Beilage serviert.