▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. März 2022 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Gisela Breuer

Skrei mit Kartoffelpüree und knuspriger Chorizo mit Granatapfel

Zutaten für zwei Personen

Für den Skrei:
2 Kabeljaufilets mit Haut à 200 g
5 EL Salz
1 EL Butter
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kabeljau von Gräten befreien. 5 EL Salz in etwa einem Liter Wasser auflösen und den Fisch darin ca. 15 Minuten ziehen lassen. Danach trockentupfen und in einer Pfanne mit Öl etwa 3 Minuten auf der Hautseite anbraten. Dann wenden und Butter dazu geben. Aus der Pfanne holen und in einer Auflaufform etwa 3 Minuten in den Ofen stellen.

PROFI TIPP

Ein gutes Beispiel für **nachhaltige Kabeljaufischerei** ist der norwegische **Skrei**. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch **Winterkabeljau** genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen. Das sind besonders schonende Fangmethoden, da sie das Ökosystem am Meeresboden nicht beeinträchtigen und den Beifang auf ein absolutes Minimum beschränken.

Für das Kartoffelpüree:
500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Zitrone
100 ml Milch
100 g Butter
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und waschen, dann in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und abkühlen lassen. Milch erwärmen. Kartoffeln stampfen, Butter dazu geben und erwärmte Milch nach und nach unterrühren. Zitrone waschen und abreiben. Kartoffelpüree mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Granatapfel-Chorizo:
50 g Chorizo am Stück
1 Granatapfel
1 Zitrone
2 Bund glatte Petersilie
1 EL Mehl
Sonnenblumenöl, zum Braten

Chorizo in Scheiben oder Würfel schneiden, mehlieren und in der Pfanne vom Skrei mit etwas Öl knusprig braten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Petersilie, Granatapfelkerne und Zitronenabrieb mit der knusprigen Chorizo vermengen.

Für die Garnitur:
20 g gelber Frisée
2 Zweige Dill
etwas Vogelmiere

Frisée waschen und trockenschleudern. Dill und Vogelmiere abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.