

## Filet vom Skrei mit Kartoffelpüree und Randengemüse

Zutaten für 4 Personen

500 g festkochende Kartoffeln  
2 Knoblauchzehen  
1 dl Hühnerbouillon  
80 ml Milch  
2 EL Olivenöl  
1 TL Zitronenschale

600 g Skrei (Winterkabeljau) in Stücke geschnitten  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Butter

300 g Randen, gekocht, geschält  
Gemüsebouillon  
1 EL Balsamico  
Salz und Pfeffer



Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Kartoffeln und Knoblauch in reichlich Salzwasser weichkochen, abgiessen und gut ausdämpfen lassen. Zu Püree stampfen. Die Bouillon mit der Milch separat erwärmen und nach und nach zu den Kartoffeln geben. Olivenöl und Zitronenschale dazugeben und gut durchmischen. Wenn nötig mit Salz abschmecken.

Die Butter in einer Bratpfanne erwärmen und Skrei auf allen Seiten salzen und pfeffern. Ringsum goldbraun braten.

Die Gemüsebouillon aufkochen, die Randen in 3 mm dicke Scheiben schneiden. In der Bouillon erwärmen. Die Bouillon abgiessen, den Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Randenscheiben im Kreis auf den Tellern anrichten, in die Mitte etwas Kartoffelpüree geben und darauf ein Stück vom Skrei setzen. Mit einem Kräuterzweig z. B. Thymian dekorieren.

**Weintipp:** Dazu passt ein kräftiger Weisswein aus der Grillo Traube aus Sizilien, ein schöner trockener Sauvignon blanc oder ein Kalifornischer Viognier, aber auch ein trockener Rosé aus Südfrankreich oder ein Walliser Dôle blanche.

**Aus unserem Sortiment:**

**Blanco Nieva, Sauvignon blanc, Spanien**

**Luma, Tenuta Cellaro, Sizilien**

**Grillo Linea Zabù, Sizilien**

**Château d'Aigueville rosé, Côtes du Rhône**

**Dôle Blanche, Pentes Claires, Wallais**

Anmerkung :

Skrei ist ein Winterkabeljau, er wird von Dezember bis April in Norwegen gefischt. Der Kabeljau ist 5 – 6 Jahre alt, sein Fleisch ist besonders mager und wohlschmeckend. Eine Delikatesse, die es zu entdecken lohnt.

