

### Pochierter Skrei | Erdäpfel | Buttermilch | Dille

Rezeptur für 5 Personen

#### Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
1	kg	Skreifilet ohne Haut = Kabeljau
1,5	lt	Fischfond
15	g	Salz
1	Stk	Biozitronen
1	Stk	Lorbeerblätter
		Koriandersamen
80	g	Butter zum Glasieren
		<b>Erdäpfel:</b>
1250	g	festkochende Erdäpfel
500	ml	Speiseöl
3	Stk	Knoblauchzehen
3	Stk	Thymianzweige
		Zitronenschale
		<b>Buttermilchschaum:</b>
0,75	lt	Buttermilch
2	Stk	Schalotten
100	ml	Weißwein
100	ml	Gemüsefond
100	g	Butter
2	TL	frischer Kren
		<b>Dillöl</b>
70	g	Dille
150	ml	neutrales Öl



#### Vorbereitung

- Skrei portionieren
- Fischfond mit den Gewürzen zum Pochieren vorbereiten zwischen 52 und 55°C.
- Erdäpfel waschen, schälen, 2 cm dicke Scheiben schneiden und würzen.
- Erdäpfel mit Öl bedeckt in ein GN Blech legen und bei 120-130°C im Kombidämpfer ca. 60-70 min confieren bis sie butterweich sind.
- Schalotten schälen und fein würfelig schneiden.
- Butter in kleine Würfel schneiden und kühnen.
- Dille kurz blanchieren, eiskalt abschrecken.
- Dille mit Öl und Salz 2-3 mal mixen, durch ein feines Tuch passieren.

#### Zubereitung

- Skrei im Fischfond für ca. 12 Minuten pochieren.
- Herausnehmen, abtropfen lassen und in brauner Butter glasieren.
- Erdäpfel aus dem Öl nehmen abtropfen und einseitig kurz braun anbraten.
- Schalotten in wenig Butter glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, stark einreduzieren.
- Fond dazu geben, nochmals stark einreduzieren. Mixen und passieren.
- Buttermilch dazu geben, vorsichtig auf maximal 65°C erhitzen.
- Kalte Butter und Kren einmixen und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit Stabmixer oder ISI-Flasche vor dem Anrichten aufschäumen.

### **Finalisierung**

- Erdäpfelscheiben auf dem Teller anrichten, den Skrei darauf platzieren.
- Buttermilchschaum rundherum anrichten und mit dem Dillöl Akzente setzen.
- TIPP: Senfkaviar und Dillspitzen zum Anrichten verwenden.

### **Allergene**

<input checked="" type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Krebstiere	<input checked="" type="checkbox"/> Ei	<input type="checkbox"/> Fisch	<input type="checkbox"/> Soja	<input type="checkbox"/> Erdnüsse	<input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose
<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/> Sellerie	<input type="checkbox"/> Senf	<input type="checkbox"/> Sesam	<input type="checkbox"/> Sulfite	<input type="checkbox"/> Lupinien	<input type="checkbox"/> Weichtiere