



LEONHARD BADER
KULINARIK

NORWEGISCHER SKREI MIT TOMATEN-OLIVENÖL-INGWERFOND

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

4 Stücke Skreifilets á 100g
(ersatzweise normaler Kabeljau)

FÜR DEN TOMATENFOND:

10 Stck. Strauchtomaten
50 ml natives Olivenöl
1 Dose Tomaten
1 Liter Wasser
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe
1 Stck. Sternanis
2 Zweige Basilikum
50g Ingwer frisch
Meersalz
Zucker

50 g kalte Butter
50 ml gutes natives Olivenöl

FÜR DIE EINLAGE:

2 Stück Tomaten
3 Basilikumblätter in Streifen geschnitten
1 TL gehackter Ingwer

ZUBEREITUNG

Die Strauchtomaten mit den Dosentomaten, Wasser, Gewürzen, Kräutern, Salz und Zucker vermengen und in einem Topf zum Kochen bringen. Den angesetzten Fond bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten für die Einlage in kochendem Wasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden.

Den Fond durch ein Tuch in einen kleinen Topf passieren und eine weitere halbe Stunde reduzieren lassen.

Den Skrei mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite anbraten, auf ein Blech legen und bei 68°C ca. 10 Minuten im Backofen garen.

Den Tomatenfond mit der kalten Butter und dem Olivenöl vermengen und kurz durchmischen. Tomatenwürfel, gehackten Ingwer und Basilikumstreifen zugeben und noch mal mit Salz und Zucker abschmecken.

Den Tomaten-Ingwerfond in einen tiefen Teller geben und den gebratenen Skrei darauf setzen.

Guten Appetit

WEITERE REZEPTE UNTER
das-scheibenhardt.de/rezepte