

Skrei mit Nocken von Vitelottes und sahniger Tonkabohnen- Sauce

(umgearbeitete Idee von Artur's Tochter)



für 2 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Vitelotte-Püree: 45 min

Zutaten:

440 g Skreifilet mit Haut

30 g Butter

Salz + Pfeffer

Fleur de sel

Vitelotte- Nocken:

275 ml blaue Kartoffeln der Sorte Vitelotte

90 g Butter

Salz + Pfeffer

1 El Trüffelöl

Tonkabohnen-Sauce:

1 Schalotte, feingeschnitten

15 g Butter

30 ml Noilly Prat

60 ml Weisswein

200 ml Fischfond

bis 150 ml Sahne

Salz + Pfeffer

1 Tonkabohne

Zubereitung:

Den Backofen auf 80° vorwärmen und zwei Teller hineinstellen.

Vitelotte-Kartoffeln (Foto 2 - die Trüffelkartoffel Vitelotte verdankt ihre tolle Farbe dem Anthozyan) 22 min kochen, abgiessen, pellen. Letzteres ist gar nicht so einfach, weil sich die Schale der Vitelotte nur unwillig löst. Die geschälten Kartoffeln (jetzt 245 g) durch die Kartoffelpresse drücken: Schwerarbeit, weil die Kartoffeln äusserst zäh und trocken sind. 90 g Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen, die durchgepressten Kartoffeln hineingeben, gut mit der Butter vermischen. Salzen und pfeffern, jetzt noch 1 El Trüffelöl einarbeiten und warmhalten. Die Menge reicht für 6 grosse Nocken.

Die Sauce zubereiten: feingeschnittene Schalotte in 15 g heisser Butter anschwitzen, ablöschen mit Noilly Prat und Weisswein, einkochen. Fischfond zufügen und reduzieren auf ca. 125 ml Flüssigkeit. Jetzt 100 ml Sahne zugeben, gut verrühren und weitere 10 min köcheln lassen. Diese Sauce durchpassieren in einen kleinen Topf, auf schwacher Flamme köcheln. Salzen, pfeffern, Tonkabohne hineinreiben, leise köcheln lassen. Sollte sie zu stark eindicken, noch bis zu 50 ml Sahne zufügen. Warmhalten.

Wenn Püree und Sauce in der Warteschleife stehen, in einer beschichteten Pfanne 30 g

Butter zergehen lassen. Die Skrei-Stücke auf der Haut anbraten: 4 min und nicht zu heiss. Die Unterseite dabei salzen und pfeffern. Fischstücke wenden und noch 1 min braten, in der Pfanne beiseite stellen. Der Bratsud kommt zur Sauce, diese noch einmal ganz kurz aufkochen lassen.

Vom Vitelotte-Püree mit zwei Esslöffeln Nocken bauen und auf den heissen Tellern anrichten. Gebratenes Skrei-Filet dazulegen, mit etwas Fleur de sel bestreuen und der Sauce umgiessen.