

Skrei mit Würzkruste und Aprikosen-Sauerkraut

Ein Rezept von Werner Koslowski

1 Sternanis, Piment, Kardamom, Koriandersamen, Thymian und Pfefferkörner in der Kaffeemühle oder anderem mahlen. Butter schaumig rühren und mit Mandeln, Pistazien und Petersilie vermengen. Kräftig würzen und Brot nach Belieben zugeben. Zu einer Rolle formen und kalt stellen.

2 Zucker zu Karamell schmelzen. Orange abreiben, halbieren und Zucker mit dem Saft ablöschen und lose kochen. Aprikosen zugeben und so viel Einweichwasser zugießen, bis die Früchte gut zugedeckt sind. Gewürze zugeben und die Aprikosen weich kochen. Gewürze entnehmen und zu einem Aprikosenpüree mixen, ggf. passieren.

3 Schalotten in Butter goldgelb anschwitzen. Sauerkraut ggf. mit kaltem Wasser abwaschen und zugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen und gar kochen bzw. solange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann das Aprikosenpüree zugeben und damit abschmecken.

4 Ofen auf Grillen vorheizen. Pfanne erhitzen. Skrei würzen und im Mehl wenden. In der Pfanne auf der Hautseite in Öl anbraten. Den Fisch wenden. Die erkaltete Würzkruste in Scheibchen schneiden und auf die Oberseite legen. Skrei im vorgeheiztem Backofen überkrusten und zugleich fertig garen.

Anrichten: Skrei mit dem Aprikosen-Sauerkraut auf Tellern anrichten und gleich servieren.



Rezept für 4 Personen

Würzkruste

- 1 Sternanis
- 2 Piment
- 1 Kardamom
- ½ TL Koriandersamen
- ½ TL Thymian
- ½ TL Pfefferkörner
- 80 g Butter, Zimmertemperatur
- 40 g Mandeln, gemahlen
- 20 g Pistazien, gemahlen
- 2 EL fein geschnittene Petersilie
- zerriebenes Weißbrot oder Pankomehl (jap. Paniermehl)
- Salz

Aprikosen

- 20 Dörraprikosen, über Nacht in Wasser eingeweicht
- 50 g brauner Zucker
- Saft und Abrieb von 1 Bio-Orange
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Nelken
- 1 Zimtstange

Aprikosen-Sauerkraut

- 300 g Sauerkraut
- 2 Schalotten, geschält, in Streifen geschnitten
- 1 EL Butter
- 150 ml Gemüsebrühe
- Aprikosenpüree (Zubereitung s. o.)

Skrei

- 4 Stücke Skreifilet (Winterkabeljau)
- Salz
- etwas Wiener Griessler/ Dunst
- etwas Öl zum Braten