

Skrei, Ei, Rote Zwiebel, Meerrettich, Dill

A. Schmaus



Rezept für 4

Zutaten

600 g Skreifilet (4 Stücke
à 150g)
100 ml braune Butter
6 Eier
1 rote Zwiebel
1 frischer Meerrettich
1 Bund Dill
200 g Shrimps
Salz, Pfeffer
2 Zitronen

Zubereitung

Die Shrimps mit etwas Zitronensaft und Salz marinieren. Die Eier 6 Minuten kochen, dann kurz in kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Eier grob schneiden und fein geschnittene rote Zwiebeln hinzugeben. Die Shrimps unter die Masse ziehen und das Ganze im Combi-Steam MSLQ ca. 10 Minuten temperieren. Die Masse nun nochmals mit etwas Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken und fein geschnittenen Dill unterziehen. Den Skrei mit brauner Butter beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend bei 58 Grad Dampf 10 Minuten garen.



Anrichten

Anrichten

Den Fisch in der Mitte des Tellers platzieren, die Shrimps und die Eier auf dem Skrei anrichten. Heisse braune Butter über den Fisch geben und mit gezupftem Dill und grob gehacktem Meerrettich ausgarnieren.

Garstufe Fisch

Mit Vorheizen

10 Minuten | Dämpfen 58 °C