



Skrei auf Spinat-Linsen mit Kartoffeln und Ponzu-Trüffel-Schaum

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten | Ergibt: 4 Portionen



Zutaten

Skrei auf Spinat-Linsen mit Kartoffeln

500 g Kartoffeln
1 Zweig Rosmarin
150 g Beluga-Linsen
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
6 EL Öl
1 Lorbeerblatt
300 g Baby-Blattspinat
4 Kabeljaufilets (à ca. 160 g, mit Haut)
1 EL Mehl
30 g Butter
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Ponzu-Trüffel-Schaum

100 ml Ponzu
200 ml Schlagsahne
3 EL Trüffelbutter

Mein Tipp:

Der Ponzu-Sud darf zum Aufschäumen nicht zu heiß sein, sonst bildet sich kaum Schaum.

Zubereitung

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in ca 1 cm kleine Würfel schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf geben. etwas Rapsöl drüber träufeln und Rosmarin darüber verteilen und für ca. 30 Min. backen.

Die Linsen in einem Sieb heiß abspülen und abtropfen lassen. Schalotte fein würfeln und Knoblauch fein hacken. Schalotten in einem breiten Topf in 2 EL heißem Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch und Linsen kurz mitdünsten. Lorbeerblatt und 300 ml Wasser zugeben, zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen.

Spinat verlesen, waschen, abtropfen lassen und beiseitestellen. Butter und restliches Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einen Teller geben, die Hautseite des Fisches in das Mehl drücken und das überschüssige Mehl vorsichtig abklopfen. Fisch auf der bemehlten Seite bei mittlerer Hitze 5 Minuten knusprig braten, wenden und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten ruhen lassen.

Ponzu in einem hohen Topf mit kleinem Durchmesser auf ca. die Hälfte reduzieren. Dann mit ca. 200ml Sahne aufgießen und einmal aufkochen lassen. Die Platte ausschalten und etwas abkühlen lassen. Je nach Belieben reichlich Trüffelbutter und etwas frisch gemahlene Pfeffer einrühren.

Inzwischen den Spinat unter die Linsen heben, mit einem Deckel bedeckt zusammenfallen lassen, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Den Ponzu-Sud mit dem Pürierstab aufschäumen.

Kabeljau auf den Spinatlinsen mit Kartoffeln und Ponzu-Trüffel-Schaum auf vorgewärmten Tellern anrichten.