

Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





Skrei pochiert in Olivenöl und Basilikumfond mit kleinem Raviolo

Zutaten für 4 Portionen

à 100g	Skrei:
500 ml	4 Skrei-Filets
	Olivenöl (Hojiblanca)
	Salz (Fleur de Sel)
	Pfeffer aus der Mühle
5	Basilikumblätter
	Basilikumfond
10	vollreife Tomaten
50 g	französische Rollenbutter
15 ml	Hojiblanca Olivenöl
16	Tomatenbeeren oder sehr kleine Kirschtomaten
	Nudelteig:
100 g	Semola Nudelgrieß
75 g	Eigelb
1	Prise Salz
1 TL	Olivenöl
	Tomaten-Relish als Füllung für die Ravioli:
4	Tomaten
5	Blätter Basilikum in feinen Streifen
50g	Schalotten (in feinen Würfeln)
1 EL	Piment de Espelette (Rote Pfeffermischung)
	Olivenöl
	Salz

Schlüsselinformationen

Produkt	Skrei (Winterkabeljau)
Art des Gerichts	Hauptgericht
Zubereitungszeit	40 Min
Schwierigkeitsgrad	mittel schwer

Zubereitung

- Die Skrei-Filets säubern, von Gräten und der Haut lösen und mit einem Küchenkrepp leicht abtupfen. Das Olivenöl in einen Topf geben mit Basilikum und Fleur de sel verfeinern. Die Filets langsam bei mittlerer Hitze darin garen.
- Die Tomaten mit den Basilikumblättern in einen Mixer geben, gut vermengen und die daraus entstandene Masse in einem Passiertuch ca. 2 Std. abhängen. Den daraus gewonnenen klaren Saft in einem Topf auf die Hälfte reduzieren. Mit der Butter und dem Olivenöl zu einer sämigen Konsistenz aufschlagen.
- Den Basilikum mit etwas Olivenöl mixen und zusammen mit den Tomatenbeeren in den Sud geben. Mit Salz, Piment de Espelette (Rote Pfeffermischung) und etwas Zucker abschmecken.
- Für die Füllung der Ravioli den Strunk der Tomaten heraus schneiden, und auf der gegenüberliegenden Seite über Kreuz einritzen, und in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Das Kerngehäuse aus den Tomaten entfernen und die Tomatenfilets in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel mit den anderen Zutaten vermischen und mit Salz und Olivenöl abschmecken.
- Den Nudelteig hauchdünn ca. auf 1mm mit einer Nudelmaschine ausrollen. Den Teig mit Eigelb bestreichen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Mit dem Teig einschlagen und mit einem Ausstecher zu Ravioli ausstechen. Die Ravioli in kochendem Salzwasser „al dente“ kochen. Anschließend durch geschmolzene Butter

- schwenken und mit etwas Salz abschmecken.
- Nun auf die vorgewärmten Teller mittig die Skrei-Filets setzen, obenauf den Raviolo und mit dem Basilikumfond vollenden.

Seafood aus Norwegen.

Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.

Norwegian Seafood Export Council
ABC-Straße 19
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551
Telefax: +49 40 22941588
E-Mail: norge.de@seafood.no

www.norwegenfisch.de

