

SKREI MIT KRÄUTERMANTEL



BIERTIPP:

Rieder Pils



ZUTATEN

Skrei
Petersilie
Toastbrot
Butter
Wasabinüsse
frischer Blattspinat
Mascarpone
heurige Erdäpfel
O-Saft
Verjus
Zucker
Misopaste

ZUBEREITUNG

Skrei mit Spinat:

Aus Orangensaft, Verjus und karamellisierten Zucker eine Reduktion zubereiten.

Am Schluss mit Butter marinieren.

Aus Toastbrot, Petersilie und Wasabinüssen eine Kruste zubereiten. Den Fisch mit Misopaste würzen, mit der Kruste bestreuen und mit Butter gratinieren.

Für die Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln roh in 3mm dicke Scheiben schneiden und in Öl knusprig braten.

Den Spinat in heißer Butter kurz anbraten, salzen und mit einem Löffel Mascarpone verfeinern.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

