

Traditional Scottish Cullen Skink

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 EL Olivenöl
1 Lauch in Ringe geschnitten inkl. Lauchgrün
1 Liter Fischfond selbstgemacht
200 g Kartoffel festkochend und in ca. 2cm Würfel geschnitten
300 g Schellfischfilet geräuchert (Dorschfilet, Forelle Saibling, etc.)
1 Lorbeerblatt
Pfeffer Schwarz Frisch gemahlen
2 EL Sahne
Seegrass falls vorhanden od. Schnittlauch (grob gehackt)



Zubereitung:

Öl in einem größeren Topf erwärmen. Den Lauchstreifen hinzufügen, abdecken und für einige Minuten kochen bis sie weich sind. Das Lauchgrün **noch nicht** zugeben.

Fischfond, Lorbeerblatt, Kartoffel und Fisch (ganzes Filet bzw. Stk) hinzufügen. Mit schwarzem Pfeffer leicht würzen. Zum Kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen. (nach ca. 7 Minuten das Lauchgrün zugeben)

Den Fisch aus dem Topf nehmen. Wenn der Fisch kühl genug ist, die Haut und Gräten entfernen falls vorhanden. Nun den Fisch in ca. dritteln (je nach Art und Größe des Fisches) und wieder in den Topf zurückgeben.

2 Schöpflöffel Menge (inkl. Fischstücke) aus dem Topf nehmen und mit einem Pürierstab pürieren und wieder zurück in den Topf geben. Die Sahne einrühren und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken und evtl. mit schwarzem Pfeffer nachwürzen.

Mit dem Seegrass dekorieren und servieren.

TIPP:

Nicht auf ein gutes Stück Brot als Beilage vergessen.

Weinempfehlung:

„Weiss“ Figl

Kochabend:

4. Dez, 2019 / Milles