



## **Weihnachtlicher Warenkorb: „Gebratener Skrei mit Rote-Bete-Püree und Feldsalat“ von Julia Saalbach**

### **Zutaten für zwei Personen:**

#### *Für den Skrei:*

400 g Skrei-Filets, ohne Haut  
1 Ei ,(Kl. M)  
3 Zweige glatte Petersilie  
50 g Butter

#### *Für das Rote-Bete-Püree:*

300 g Rote Bete  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl

#### *Für den Feldsalat:*

50 g Walnüsse  
100 g Feldsalat  
25 g Senf  
3 EL neutrales Öl  
6 EL Weißweinessig  
100 ml Gemüsefond

### **Zubereitung:**

Das Ei neun Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und fein hacken. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Butter zerlassen und Eier und Petersilie zugeben.

Skrei waschen und trockentupfen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Skrei darin bei starker Hitze zwei Minuten goldbraun anbraten, wenden und bei mittlerer Hitze zu Ende garen.

Rote Bete schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Fett in einem Topf erhitzen. Zwiebel und rote Bete darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer würzen. 100 Milliliter Wasser zugießen, aufkochen und zugedeckt 15 Minuten garen. Rote Bete stampfen und Salz und Knoblauch abschmecken.

Feldsalat putzen. Einige Walnüsse darüber streuen. Ein Dressing aus Weißweinessig, Öl, Senf, Fond und Zucker mischen. Salat damit marinieren.

Den gebratenen Skrei mit Rote Bete-Püree und Feldsalat anrichten und servieren.