



Weihnachtlicher Warenkorb: „Skrei mit roten Linsen und Wirsing-Gemüse“ von Christina Schubert

Zutaten für zwei Personen:

Für den Skrei:

400 g Skrei
4 Scheiben Pancetta
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Linsen:

100 g rote Linsen
1 Stange Porree
300 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
etwas Weißweinessig
2 EL Senf
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Wirsing:

400 g Wirsing
1 Knoblauchzehe
50 ml Gemüsefond
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Rote Linsen in Gemüsefond garen, den geschnittenen Porree dazu geben. Sahne, Salz und Pfeffer dazu geben. Zum Schluss mit Senf und Weißwein abschmecken. Fischfilets waschen und salzen. Die Fischfilets auf dem Linsengemüse acht Minuten garen. Pancetta braten.

Wirsing klein schneiden und in Gemüsefond dünsten. Grob zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen.

Skrei mit roten Linsen und Wirsing-Gemüse anrichten, mit dem Pancetta garnieren und servieren.