AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Winter	Skandinavien

SKREI AN NOILLY PRAT-SAUCE



Rezept: Foodality, 10. 2. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Nein, kein Tippfehler! «Skrei» ist im Winter wild gefangener Dorsch aus Norwegen. Er ist noch feiner und geschmackvoller als «normaler» Dorsch. (+30 Min. Fisch bereitstellen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Dorsch	2 dl	Rahm
1 EL	Mehl	1 Pr	Zucker
0.5 TL	Salz, Pfeffer aus der Mühle	1 EL	Sojasauce
0.8 dl	Noilly Prat		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Fisch rund 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Ofen auf 60° C vorheizen. Fisch unter kühlem Wasser abspülen, trocken tupfen. Nach *Fisch braten* Skrei zubereiten. Fisch im Ofen warmstellen.
3. Die Pfanne mit Noilly Prat ablöschen, Rahm zugeben und aufkochen. Etwas eindicken und mit Sojasauce, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Fisch salzen und mit der Noilly Prat-Sauce servieren.