

Sauerkraut mit Fisch

Zutaten

1,2 kg Sauerkraut
3 kleine Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen
10 g Wacholderbeeren
300 g geräucherten Schweinebauch
5 g Kümmel, 1/2 Lorbeerblatt
1 Zweigchen Thymian
Salz, Pfeffer
20 cl Riesling
70 g Gänseschmalz

Die Fischsorten

400 g geräucherte Schellfischfilets
400 g Lachsfilets
400 g Seeteufel
10 g geschälte, rosa Garnelen
300 g Miesmuscheln

Die Soße

400 g Butter
4 gehackte Frühlingszwiebeln
15 cl Weinessig
10 cl Weißwein
15 cl Sauerrahm

Zubereitung

Das Gänseschmalz, die fein geschnittenen Zwiebeln und den gehackten Knoblauch in einen Topf geben, glasig anbraten (aber nicht bräunen lassen).

Fügen Sie das zuvor lauwarm abgewaschene, abgetropfte Sauerkraut (zwischen den Handflächen abtropfen lassen) hinzu, dann das Stück Rauchfleisch.

Mit dem Riesling ablöschen und ein Glas Wasser hinzugeben.

Salzen und pfeffern; den Lorbeer, die Wacholderbeeren, den Kümmel und den Thymian begeben (diese Würzkräuter können Sie, falls Sie das möchten, auch als Mousseline miteinander verbinden).

Lassen Sie das Ganze im offenen Topf etwa eineinhalb Stunden bei kleiner Flamme köcheln. Warmhalten

Der Fisch

Weichen Sie die Schellfischstücke in etwas kalter Milch ein. 10 Minuten ziehen lassen, dann auf die Seite ins Warme stellen.

Eine flache, ofenfeste Schale ausbuttern, mit den gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen, dazu ein Glas Weisswein sowie ein Glas Wasser gießen.

Hier hinein legen Sie die Fischstücke, welche Sie salzen und pfeffern.

Mit Alufolie abdecken, etwa 10 Minuten im heißen Backofen schmoren lassen, wobei das Gericht nicht kochen soll.

Die Soße

Lassen Sie die gehackten Frühlingszwiebeln, den Essig und den Weisswein bei starker Hitze einbrennen. Den Sauerrahm zugeben und 2 Min. köcheln lassen, dann die Hitze herunterschalten.

Geben Sie die in kleine Würfel geschnittene Butter hinzu. Mit einem Schneebesen umrühren, bis die Butter vollends geschmolzen ist. Salzen und pfeffern. Durch ein Sieb passieren.

Nach dem Kochen

Das Sauerkraut in einer Schüssel anrichten, den geräucherten Schellfisch und die anderen Fischsorten sowie die Miesmuscheln und einige Garnelen darauf verteilen. Mit der Soße umgießen..

Anmerkung

Der geräucherte Schweinebauch dient nur dazu, dem Sauerkraut eine würzige Note zu verleihen und wird daher nicht serviert.