

# SKRAI, DER WINTERKABELJAU

MIT MIESMUSCHELN, ALGEN UND WURZELGEMÜSE



## ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 25 Minuten

## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

800 g Skrai Loins  
1 Handvoll Feldsalat  
400 g Algen  
16-20 Kerbelwurzeln geschält und halbiert  
40 Bouchont Muscheln  
1 Charlotte  
0,1 L Böhm Riesling  
1 Knoblauchzehe  
4 Thymianzweige  
Bund Petersilie  
Olivenöl  
Butter

## ZUBEREITUNG

Die Charlotte schälen und in kleine Würfelchen schneiden und zusammen mit der geschälten Knoblauchzehe in einer Sauteuse in heißem Olivenöl glasig andünsten. Nun geben Sie die Muscheln dazu und lassen sie leicht anschwitzen und löschen mit dem Riesling ab. Deckel auf die Sauteuse und bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Den Skrai zusammen mit dem Thymian in Butter auf beiden Seiten anbraten. Lassen Sie anschließend die Skrei Loins zusammen mit den geschälten Kerbelwurzeln im Ofen bei 140 Grad für ca. 8-7 Minuten ziehen. (Falls Ihre Pfanne einen Kunststoffgriff hat, geben Sie die Loins in eine Auflaufform oder eine hitzebeständige Schale).

Waschen Sie nun den Feldsalat und lassen ihn in einer Pfanne zusammen mit den Algen in Butter kurz anziehen.

Muscheln aus dem Sud nehmen und den Sud mit einem Esslöffel Butter binden.

Richten Sie nun Algen, Feldsalat und Gemüse in der Mitte eines Tellers an und umranden mit Kerbelwurzeln und Muscheln. Legen Sie vorsichtig das Skrei Loin Darauf. Mit Muschelsud mit Butter angießen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.