

DECHANT

SEIT 1863



Fischladen
&
Restaurant



*Meine
Empfehlung*

Skreifilet aus dem Ofen auf Essigzwiebeln

Zutaten (für 4 Pers.)

- 1000 g Skreifilet,
- 3 Gemüsezwiebeln,
- 100 ml trockener Weißwein,
- 50 ml Estragonessig,
- 500 ml Wasser,
- Olivenöl,
- 50 g Butter,
- Meersalz,
- Zucker,
- Lorbeerblätter,
- 1 Kartoffel

Zubereitung

Die Gemüsezwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen, Zwiebeln zugeben, Zucker darüber streuen, mit Weißwein und Essig ablöschen, Lorbeeren und Wasser dazugeben. Die Kartoffel schälen und kleine Vierecke schneiden, anschließend zum Essigsud hinzufügen (dadurch wird der Sud leicht angebunden). Ca. 10 Min. köcheln lassen, sodass die Zwiebeln noch einen leichten Biss haben. Zur Abrundung abschmecken mit Essig, Salz oder Zucker. Unterdessen die Skreifilets abwaschen und mit Küchenkrepp trockentupfen, mit Meersalz würzen und auf ein gebuttertes Backpapier geben. Etwas Olivenöl darüber geben und bei 150 °C Umluft ca. 12 Minuten glasig werden lassen. Den Zwiebelsud in tiefe Teller geben und den Skrei darauf anrichten. Als Beilage empfehlen wir Butterkartoffeln.

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr*

Peter Dechant

Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-12106
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-51500