

Skrei mit Grünkohl und Kokosschaum

Zutaten für 4 Personen

- 4 Skrei-Filetstücke à 60 g
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Chilischote, in Stücken
- 1 Stange Zitronengras, in Stücken
- 1 daumendickes Stück Ingwer, in Scheiben
- 1 Handvoll Kaffir-Limettenblätter
- 1 Handvoll Koriandersamen
- 1 Stück Zitronen-, Limetten- oder Yuzu-Schale

Für den Grünkohl:

- 1 kg Grünkohl, kleingezupft und blanchiert
- 1 Apfel
- 2 Schalotten
- 5 Champignons
- circa 300 ml Sahne

Für die Nussbutter-Brösel:

- 150 g Butter, gewürfelt
- 100 g Panko-Brösel

Zubereitung

Für die Kokosgewürzmilch die Koriandersaat rösten und im Topf mit einem Stößel leicht zerdrücken. Sobald die Saat duftet, Kokosmilch zugießen und Zitronengras, Ingwer, Chili, die Kaffir-Limettenblätter und die Zitronenschale darin ziehen lassen. Dabei sollte die Kokosmilch nicht kochen, sondern nur leicht sieden – sonst wird sie stumpf.

Derweil **für den Grünkohl** den Apfel, die Schalotten und die Champignons in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und erst die Schalotten, dann die Champignons und den Apfel darin dünsten. Den Grünkohl zugeben und mit 300 ml Sahne ablöschen – wenn der Grünkohl gut abgetropft ist, braucht es vielleicht ein bisschen mehr. Deckel drauf und bei mittlerer Hitze köcheln lassen – nach zehn Minuten einmal probieren, ob der Kohl schon gar ist.

In der Zwischenzeit die **Brösel herstellen**: Die gewürfelte Butter wird in einer Pfanne geschmolzen und so lange gerührt, bis sie sich bräunlich färbt und verführerisch nach Nuss duftet. Dann die Panko-Brösel dazugeben und noch etwas weiterrühren, schließlich auf ein Blech geben und auskühlen lassen.

Nun kann die Kokosgewürzmilch durch ein Sieb gegeben und wieder leicht zum Sieden gebracht werden, ehe die vier **Fischfilets** darin fünf Minuten pochieren werden. Dabei bekommen sie eine wunderbar blättrige Konsistenz – Vorsicht beim rausnehmen, sie könnten zerfallen. Die fertigen Fischfilets sollte man jetzt noch kurz bei 80 Grad im Ofen warm halten und in der Zwischenzeit die Kokosmilch mit einem Pürierstab aufschäumen.

Auch den Grünkohl kann man mit einem kleinen Standmixer eine cremigere Konsistenz geben: Dazu etwa ein Drittel des Kohls in den Mixer geben und fein pürieren, anschließend wieder unter das gröbere Gemüse mischen.

Und schon geht's ans Servieren: Zunächst kommt der Kohl auf den Teller, darauf das zarte Fischfilet, der Kokoschaum und am Ende – der Crunch: knusprige Nussbutterbrösel.

Guten Appetit!

Rezept: Iris Bettinger, Restaurant "Reuter", Bleichstraße 3, 33378 Rheda-Wiedenbrück