

# Skrei | mit Beurre blanc und Zitrusfrüchte mit Sucuk

## Skrei

### Zutaten

800 g	Skrei, filetiert
180 g	Olivenöl
10 g	Meersalz
5 g	Pfeffer
5 g	Raz el Hanout

### Zubereitung

1. Olivenöl mit dem Salz und Gewürzen verrühren.
2. Dann den Skrei damit marinieren und bei 65 °C im Ofen glasig garen.

## Beurre blanc

### Zutaten

610 g	Fischfond
250 g	Butter
50 g	Weißwein, trocken
45 g	Schalotten, gewürfelt
20 g	<b>BASIC dry hell</b>
10 g	Meersalz
10 g	grüner Pfeffer, eingelegt
5 g	<b>BASIC flavor Seafood</b>

### Zubereitung

1. Schalottenwürfel und BASIC flavor Seafood in Butter anschwitzen.
2. Anschließend mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen.
3. Mit Fischfond auffüllen, BASIC dry hell hinzugeben und alles mit einem Pürierstab mixen.
4. Zum Schluss grünen Pfeffer zugeben.

## Zitrusfrüchte mit Sucuk

### Zutaten

60 g	Orangen-, Grapefruit-, Zitronenfilets
15 g	Sucuk
13 g	Schalotten, in Streifen geschnitten
8 g	<b>BASIC textur</b>
1,2 g	Olivenöl
1,1 g	Ingwer
1 g	<b>BASIC sweet</b>
0,6 g	Korianderblätter
0,1 g	Chili, frisch

### Zubereitung

1. Die Filets abtropfen lassen und die filetierten Früchte auspressen.
2. Den gewonnenen Saft mit BASIC textur und BASIC sweet und dem Olivenöl pürieren.
3. Sucuk mit den Schalottenstreifen, Chili und dem Ingwer anbraten. Dann die Filets zugeben.
4. Alles mit dem emulgierten Saft ablöschen und kurz aufkochen
5. Lauwarm servieren und mit den Korianderblättern garnieren.

