

 Weitere Rezepte auf rewe.de/rezepte

Skrei auf Erbsenpüree mit Weißwein-Soße

Zutaten für 4 Portionen:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 2 Schalotten | 2 EL Öl |
| 6 EL Butter | Salz, Pfeffer |
| 80 ml Martini | 400 g TK-Erbsen |
| 100 ml Weißwein | 0.5 Zitrone |
| 500 ml Fischfond | 2 Stiele Minze |
| 600 g Skrei-Filet | 250 ml Sahne |


 **Zubereitungszeit:**
1 Stunde

 **Schwierigkeitsgrad:**
mittel

1. Backofen auf 80°C Umluft vorheizen. Schalotten schälen und fein würfeln. 4 EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Schalotten darin andünsten. Martini zugeben und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Weißwein und Fond zugeben und auf ca. 1/3 einkochen.
2. In der Zwischenzeit den Fisch in 4 Stücke schneiden. Eine Auflaufform mit Öl fetten, den Fisch hineinlegen. 2 EL Butter schmelzen, den Fisch damit beträufeln und mit Salz würzen. Fisch im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen.
3. Erbsen ca. 3 Minuten kochen, abgießen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft auspressen, Minze waschen und hacken. Erbsenpüree mit Zitronensaft und Minze abschmecken.
4. Sahne in die Soße rühren und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit einem Pürierstab aufschäumen und zusammen mit dem Erbsenpüree und dem Fisch anrichten.

**KNALLER
AKTION
2,69**

Skrei-Filet
Winter-Kabeljau,
schonend geangelt,
je 100 g

Bargeldlos zahlen mit
Giro- und Kreditkarte. 
Nur in teilnehmenden Märkten.



REWE Markt GmbH, Domstr. 20 in 50668 Köln,
Namen und Anschrift der Partnermärkte
findest du unter www.rewe.de oder der
Telefonnummer 0221 - 177 397 77.



www.blauer-engel.de/uz195

Dieses Druckerzeugnis
wurde mit dem Blauen Engel
zertifiziert.

NR8