

aus der Otto Gourmet Küche

## Kabeljau / Skrei mit Graupen, Pilzen und eingelegter Zitrone

für 4 Personen | Zeit: 30 min | Autor: Jacob Dahl Andersen von Skagenfood



### Zutaten

- 600 g Skrei-Kabeljauloin (Art. [8280](#))
- 200 ml Mascarpone
- 5 Zehen Knoblauch
- 1 Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 5 Thymianzweige
- 75 g Butter
- 200 g Graupen
- 400 g gemischte Pilze
- 1 Bund glatte Petersilie
- 100 ml kräftiger Hühnerfond
- Salz und Pfeffer
- 40 g Parmesan

### Zubereitung

**Kabeljau / Skrei:** Die Skreifilets mit Salz und Pfeffer würzen und in 25 g Butter und etwas Olivenöl mit vier Knoblauchzehen und einem Thymianzweig anbraten. Die Filets von beiden Seiten etwa 3 – 4 Minuten braten bis sie eine goldbraune Farbe annehmen.

**Eingelegte Zitrone:** Die Zitrone mit heißem Wasser abwaschen und anschließend die Schale mit einem Messer entfernen. Die geschälte Zitrone in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit einem halben Teelöffel feinem Salz und dem Saft der Zitrone verfeinern. Das Ganze eine Stunde ziehen lassen.

**Graupen/Pilze:** Kochen Sie die Graupen gemäß der Anweisung auf der Verpackung. Anschließend fügen Sie die Mascarpone und den geriebenen Parmesankäse hinzu und würzen mit Salz und Pfeffer. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten bis sie gold-gelb sind. Eine gehackte Knoblauchzehe und frisch gehackte Petersilie dazu geben – mit Salz und Pfeffer nachwürzen und schließlich die Pilzmischung mit der Graupe vermengen.

**Sauce:** 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, bis diese eine dunkle Farbe annimmt. In einem anderen Topf den Hühnerfond erwärmen und die Butter vorsichtig hinzugeben. Nun einen Teelöffel Flüssigkeit von den eingelegten Zitronen hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Rezepttipp:** Servieren Sie die Sauce in einer separaten Schale.

**Guten Appetit!**