



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Pochierter Kabeljau / Skrei mit Ei-Soße

Zutaten für 4 Personen

600 g Kabeljau-Loins mit Haut
0,1 l trockenen Weißwein
Salz
Zitronenscheiben



Zubereitung

Kabeljau-Loins in 4 Stücke á 150 g portionieren und in einer tiefen Pfanne mit temperiertem Wasser (60 – 70°) für ca. 5 – 7 Minuten pochieren, dabei etwas Salz, den Weißwein und ein paar Zitronenscheiben mit ins Wasser geben.

Kabeljau mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Sud holen und die Haut abziehen.

Ei-Soße

Zutaten

8 Eigelbe
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
4 St frische Blattpetersilie

Zubereitung

Die Eigelbe mit einer Prise Salz würzen und in einem Stieltopf bei kleiner Hitze cremig rühren. Gehackte Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.