



## Skrei mit Zitronenkruste und Queller

4 Portionen

4 Loins vom Skrei à 80-100 g

100 g zimmerwarme Butter

50 g Weißbrot

1 unbehandelte Zitrone

150-200 g Queller

1 Granatapfel

Salz

- Weißbrot in der Moulinette mahlen
- Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen
- Von der Zitrone die Schale fein abreiben
- Grill auf 200° vorheizen

50 g Butter und das Weißbrot-Mehl mit etwas mehr als der Hälfte des Zitronenabriebs verkneten. In einem Gefrierbeutel flachdrücken und zu einem Rechteck formen. Die Fläche muss so bemessen sein, dass später die Loins mit der zurechtgeschnittenen Masse komplett bedeckt werden können. Die Kruste ca. 1 Stunde in den Tiefkühler legen.

Für die Zubereitung die Loins salzen, in eine feuerfeste Form legen und mit der passend geschnittenen Kruste belegen. Für 8-10 Min. unter den Grill geben. Zwischenzeitlich in einer Pfanne die restliche Butter stark erhitzen, Queller zugeben, evtl. ganz leicht pfeffern und auf 4 vorgewärmte Teller verteilen. Ein paar Granatapfelkerne darüber streuen, dann den Fisch darauf geben.

Dazu ein trockener Weißwein, z. B. ein Silvaner aus Franken oder von Saale/Unstrut.