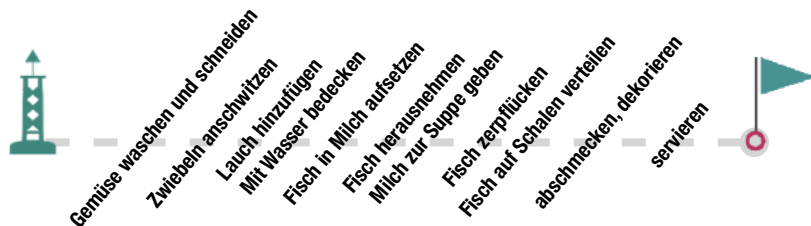


Cullen Skink traditionell & scharfe Variante



Anmerkung: Die Zutaten für den schottischen Räucherfisch-Eintopf sind leicht erhältlich. Die traditionelle Variante enthält Lauch, Kartoffeln, Zwiebeln, Milch, Sahne und Räucherfisch. Die zweite Variante ist schärfer und mit exotischen Zutaten gewürzt. Im Original wird kalt geräucherter Haddock verwendet. Da dieser hier nicht erhältlich ist, habe ich ihn durch Heilbutt oder Makrele ersetzt.

Die Zubereitung: Zwiebel und Kartoffeln schälen und würfeln (1cm). Lauch waschen und in Stücke schneiden. Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, Zwiebeln hinzufügen und glasig schmoren. Lauch danach hinzufügen, unterrühren und weiter schmoren. Kartoffeln, Salz und soviel Wasser zugeben, bis die Kartoffeln bedeckt sind. Zugedeckt 10 -15 Minuten köcheln lassen.

Petersilie zupfen und schneiden. Stängel und Blätter getrennt aufbewahren.

Parallel den Heilbutt in eine Sauteuse geben. Milch, Lorbeerblatt und Petersilienstängel hinzufügen. Den Fisch 5-7 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Aufpassen, dass die Milch nicht kocht. Fisch aus der Milch heben und abkühlen lassen. Die warme aromatisierte Milch in den Topf geben und umrühren. Alles zusammen zugedeckt leise weiter köcheln lassen.

Sobald der Fisch etwas abgekühlt ist, die Haut abziehen, Gräten entfernen und den Fisch zerpfücken. Die Fischstücke bereithalten. Sahne einrühren (Menge nach Geschmack) und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zum Servieren die zerpfückten Fischstücke gleichmäßig auf zwei Schalen oder Tellern verteilen. Großzügig pfeffern und die heiße Suppe sofort darüber schöpfen. Für die Dekoration noch ein paar aufbewahrte Fischstücke und Petersilie über die Suppe verteilen und erneut pfeffern.

Scharfe Variante nach Kitchen Impossible: Während die Suppe mit den Grundzutaten und der Süßkartoffel/Möhre kocht, aus Portwein und Sherry eine Essenz kochen. Dazu Portwein und Sherry, Ingwer, Chili, Knoblauch und Zucker sirupartig einkochen, bis 2 EL sirupartige Essenz übrig bleiben. Die Essenz zum Schluss mit der Sahne unter die Suppe rühren und abschmecken. Die Suppe darf nicht mehr kochen, denn durch die Säure kann die Milch leicht gerinnen.

Tipp: Wer vermeiden möchte, dass etwas gerinnt oder wer keinen Alkohol verwenden möchte, lässt die Essenz weg und würzt nur mit Chili, Ingwer, Knoblauch und einer Prise Zucker. Die Zutaten dann einfach mitköcheln. Räucherfisch sollte nie richtig kochen, sondern nur leise simmern.

Werkzeuge: Kochtopf, Sauteuse, Messer, Brett, Sparschäler, Reibe, Schüssel, kleines Pfännchen

Streckenzeit 30 Minuten

Die Zutaten für 2 Personen

1/4 Liter Vollmilch (oder auch mehr)
Handvoll glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 Scheibe Räucher-Heilbutt (Schellfisch im Original oder ganze Makrele)
2 EL Butter
1 mittlere weiße Zwiebel
1 Stück Lauch
3 Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
Wasser (200 ml)
Schuss Sahne ca. 75ml (nach Geschmack)
Meersalz, schwarzer Pfeffer

Für die scharfe Variante zusätzlich:

1 Süßkartoffel, gewürfelt
1 Möhre (optional), geschnitten
1 Stück Ingwer, in Scheibchen
1 kleine Knoblauchzehe
1 getrocknete rote Chili
2 Teelöffel Zucker
75 ml Tawny Portwein und/oder Sherry medium

Dazu: Knuspriges Brot zum Tunken

 [Mehr Informationen hier](#)

