

## Gegrillte Seeteufel-Spieße mit Blumenkohl-Püree

### Für 2 Personen

8 Seeteufelmedaillons, a 100 g	500 g Blumenkohl	2 Schalotten
1 Knolle Ingwer	1 Zitrone, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch
1 Schote Chili, rot, scharf	45 g Butter	50 ml Kokosnussmilch
50 ml Milch	500 ml Geflügelfond	1 EL Sesamöl
2 EL Olivenöl	1 Muskatnuss	4 Stangen Zitronengras
1 EL Sojasoße, hell	Salz	Pfeffer, schwarz
Pfeffer, weiß		

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. 25 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Schalotten und des Knoblauchs und einen Teelöffel Ingwer darin anschwitzen. Den Blumenkohl vom Strunk befreien, in Röschen zerteilen und dazugeben. Danach mit dem Geflügelfond ablöschen und zehn Minuten garen lassen. Die Zitronengrassstangen am oberen Ende mit einem scharfen Messer spitz zuschneiden, in eine große flache Schüssel legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Chili und den restlichen Knoblauch, sowie die restliche Schalotte mit dem Sesam- und Olivenöl, dem Zitronensaft und der Sojasoße vermischen und das Ganze über die Spieße in der Schale geben. Anschließend die Spieße in den Kühlschrank stellen und gut durchziehen lassen. Zwischendurch die Spieße mehrmals wenden. Den Blumenkohl vom Herd nehmen und fein pürieren. Die Muskatnuss reiben. Die Kokosnussmilch und die Milch in einen Topf geben, aufkochen lassen und mit etwas Muskatnuss würzen. Die restliche Butter und die pürierte Blumenkohlmasse hinzugeben, das Ganze miteinander vermengen und warm halten. Die Seeteufelmedaillons waschen und trocken tupfen. Die Spieße aus dem Kühlschrank nehmen und je zwei Medaillons auf einen Spieß stecken. Die Spieße in einer beschichteten Grillpfanne von jeder Seite drei Minuten anbraten. Die Seeteufelspieße zusammen mit dem Blumenkohlpüree auf Teller geben und anrichten.

Sabine Greiner am 17. November 2009