

Seeteufel mit Pinien-Kruste, Rote-Bete-Carpaccio

Für zwei Personen

2 Seeteufelfilets, a 100 g	1 vorgekochte Rote Beete	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Trüffel	15 g Pinienkerne	30 g Butter
15 g Parmesan	20 g Semmelbrösel	2 EL Himbeeressig
125 ml Milch	125 ml Schlagsahne	50 ml Geflügelfond
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Muskatnuss
Rapsöl	Trüffelöl	Traubenkernöl
Mehl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Für die Kruste die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und später klein mörsern. Den Parmesan reiben. 15 Gramm Butter schaumig schlagen und die Pinienkerne, die Semmelbrösel und den Parmesan unterziehen. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben, zu einer 3 Millimeter starken Platte austreichen und im Tiefkühlschrank fest werden lassen. Die Seeteufelfilets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Darin die Filets zusammen mit den Kräuterzweigen und der ganzen Knoblauchzehe kurz anbraten und anschließend auf ein Backblech legen. Die Pinienkernkruste auf dem Fisch verteilen und diesen im Backofen backen, bis die Kruste goldbraun ist. Für das Carpaccio die rote Bete in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Aus dem Himbeeressig, dem Traubenkernöl und einer Prise Zucker eine Marinade herstellen und diese über das Carpaccio geben. Für den Trüffelschaum den Geflügelfond in einem Topf erhitzen, die Milch und die Schlagsahne hinzufügen und das Ganze mit Muskatnuss, Salz und Trüffelöl abschmecken. Abschließend die übrige Butter unterrühren und alles aufschäumen. Die Seeteufelfilets mit dem Rote Bete-Carpaccio und dem Trüffelschaum auf Tellern anrichten und mit Trüffelspänen garnieren.

Désirée Kaminski am 03. Januar 2011