

# Seeteufel im Speck-Mantel mit Vanille-Spinat

## Für zwei Personen

400 g Seeteufelfilet	300 g junger Blattspinat	150 g Baconstreifen
1 Kartoffel	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Orange	1 Zitrone	1 Knolle Ingwer
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Vanilleschote
1 Zimtstange	1 Muskatnuss	3 EL Gemüsefond
1 TL Puderzucker	200 g kalte Butter	150 ml Riesling
200 ml Sahne	Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Seeteufel waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Medaillons mit Speck umwickeln. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Fisch von allen Seiten anbraten. Anschließend für circa 6 Minuten zum Garen in den Backofen geben. Die Schale der Zitrone und Orange reiben. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Schalotten glasig anbraten. Den Gemüsefond, das Vanillemark mit der Schote, die Zimtstange, drei Scheiben Ingwer, eine Zehe Knoblauch und den Blattspinat zugeben und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Die Vanilleschote, die Zimtstange, den Knoblauch und den Ingwer wieder entfernen. Den Puderzucker in einen Topf sieben und karamellisieren lassen. Mit dem Riesling ablöschen, die Sahne zugeben und auf ein Drittel einkochen lassen. Die kalten Butterstücke einrühren. Die restlichen Schalotten zugeben. Jeweils einen Streifen Orangen- und Zitronenschale zugeben. Den Rosmarin und Thymian zupfen und ebenfalls zugeben. Die letzte Knoblauchzehe, und ein paar Scheiben Ingwer zugeben und mitköcheln lassen, anschließend wieder entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die selbstgemachten Kartoffelchips die Kartoffel in feine, dünne Scheiben schneiden. Diese Scheiben in heißem Fett frittieren. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und auf Teller anrichten. Den Spinat dazugeben und mit den selbstgemachten Kartoffelchips garnieren. Die Soße über den Fisch geben und servieren.

Sandra Anna Christen am 14. Juni 2012