

## Seeteufel mit asiatischen Reismudeln

### Für zwei Personen

400 g Seeteufelfilet	250 g Reismudeln	150 g Shiitake-Pilze
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund Koriandergrün	1 rote Chilischote
35 g Ingwerwurzel	2 Knoblauchzehen	2 EL Mandelstifte
2 EL Sesamöl	2 EL Sojasoße	3 EL Sherry
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Reismudeln in ausreichend Salzwasser gar ziehen lassen. Das Seeteufelfilet waschen, trockentupfen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Mandelstifte darin goldbraun braten. Die Mandeln herausnehmen, dabei das Öl der Mandeln in der Pfanne zurückbehalten und anschließend den Seeteufel in der Pfanne von beiden Seiten kurz braten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen, in den vorgeheizten Backofen legen oder fertig garen lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Den Ingwer ebenfalls schälen und klein hacken. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Shiitake-Pilze putzen, die Stiele entfernen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und schräg in circa zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Eine weitere Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Den Knoblauch, den Ingwer, den Chili, die Pilze und die Frühlingszwiebeln etwa zwei Minuten unter ständigem Rühren darin anbraten. Die Reismudeln abgießen und den Fisch aus dem Ofen nehmen. Die Nudeln mit den Mandelstiften, dem Sesamöl, der Sojasoße, dem Sherry und dem Seeteufel vermischen. Alles etwa zwei Minuten kochen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Reismudeln mit dem Seeteufel und der Soße auf einem Teller anrichten, mit dem Koriander bestreuen und servieren.

Stefan Florian am 20. September 2012