

Seeteufel-Medaillons mit Serrano-Schinken

Für zwei Personen

300 g Seeteufel	300 g mehligk. Kartoffeln	300 g Pastinaken
6 Scheiben Serranoschinken	70 g geräucherter Speck	13 Kirschtomaten
150 g Steinpilze	1 Bund frischer Rosmarin	50 g Rucola
1 Zitrone	50 g Pecorino	80 ml Milch
80 ml Sahne	50 ml Balsamico	3 EL Butter
Frische Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Pastinaken und die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse in einem Topf mit ausreichend Wasser etwa 15 Minuten weich kochen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Vier Scheiben Serranoschinken leicht überlappend nebeneinander legen, ein Seeteufel-Filet darauf legen und fest einwickeln. Diesen Vorgang mit dem zweiten Stück Fisch wiederholen. Die beiden Seeteufel-Schinken-Rollen in etwa zwei Zentimeter dicke Medaillons schneiden, auf Holzspieße stecken und kleine Rosmarinzwige zwischen die Medaillons klemmen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Spieße bei mittlerer Temperatur etwa drei Minuten von jeder Seite braten. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel abziehen und genau wie den Speck in feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, die Pilze putzen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Steinpilze in Scheiben schneiden. Den Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, im Anschluss herausnehmen und zur Seite stellen. Einen Esslöffel Olivenöl im Bratenfett erhitzen. Die Pilze darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten dazugeben und schwenken. Die Milch, die Sahne und die Butter in einem separaten Topf erhitzen und anschließend mit den Kartoffeln und den Pastinaken stampfen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Den Rucola unter das Pilzgemüse geben und mit etwas Balsamico abschmecken. Anschließend den Salat und das Püree mit den Seeteufel-Medaillons auf einem Teller anrichten. Über das Gemüse etwas Pecorino reiben.

Gina Rast am 14. August 2013