

Seeteufel im Pancetta-Mantel mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Seeteufelfilets	6 Scheiben Pancetta	300 g Kartoffeln, mehlig
2 Artischocken	10 grüne Oliven	30 g Schalotte
1 Knoblauchzehe	4 Blätter Salbei	1 Zweig Thymian
1 EL Butter	100 ml Milch	40 ml trockener Weißwein
50 ml Fischfond	1 Tropfen Tabasco	1 Msp. Muskatnuss
Estragonblätter	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Seeteufel waschen und trocken tupfen. Anschließend mit den Salbeiblättern belegen und mit der Pancetta umwickeln. Die Artischocken putzen, alle holzigen Blätter entfernen und in sechs Stücke schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, den Seeteufel pfeffern und auf beiden Seiten in der heißen Pfanne anbraten. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein schneiden und mitbraten. Anschließend die Artischocken dazugeben und kurz mitrösten. Danach mit dem Weißwein ablöschen, die Thymianzweige dazugeben, mit dem Fischfond aufgießen und circa 15 Minuten im Ofen schmoren lassen. Anschließend die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Tabasco abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in große Würfel schneiden und im Salzwasser weich kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Danach etwas Olivenöl und die Butter einrühren, salzen und eine Messerspitze Muskat über das Püree reiben. Einen weiteren Topf mit der Milch erwärmen. Anschließend die heiße Milch nach und nach untermischen. Die Oliven klein schneiden. Nun die Oliven unter das Püree heben. Den Seeteufel im Pancettamantel mit dem Oliven-Kartoffelpüree und den Artischocken auf Tellern anrichten, mit den Estragonblättern garnieren und servieren.

Markus Frings am 17. Februar 2014