Seeteufel mit zweierlei Bandnudeln und Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

300 g Seeteufel	4 Scheiben Parma-Schinken	Olivenöl, Butter
Meersalz, Pfeffer		

Für die Bandnudeln:

1 Zucchini	2 Karotten	1 Zitrone
200 g Mehl	2 Eier	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	250 ml Sahne
250 ml Trockener Weißwein	250 ml Fischfond	100 ml Crème-de-Cassis
1 TL Sambal Oelek	1 TL Johannisbeergelee	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Oregano	3 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
Olivenöl		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Seeteufel waschen, trocken tupfen und im Backofen für 25 Minuten ziehen lassen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Karotte schälen und die Zucchini waschen. Aus beidem mit dem Sparschäler bandnudelförmige Streifen schneiden. Die Karottenstreifen und Zucchinistreifen in eine Pfanne geben und durch das heiße Olivenöl schwenken. Ein wenig Zitronenabrieb darüber geben. Die Zitrone anschließend halbieren, auspressen und ein wenig von dem Zitronensaft darüber geben. Anschließend noch mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl und die Eier mit einem Schuss Wasser zu einem Teig kneten. Diesen anschließend dünn ausrollen und Bandnudeln daraus schneiden. Die Bandnudeln in den Topf geben und bissfest garen. Für die Sauce die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und grob hacken. Beides in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen. Das Sambal Oelek, das Johannisbeergelee und den Crème de Cassis zusammen mit den Pimentkörnern und dem Lorbeerblatt dazugeben und alles reduzieren lassen. Die Sauce anschließend durch ein Sieb geben. Das Basilikum und den Oregano vom Stiel zupfen. Die eine Hälfte der Sauce mit den Kräutern vermengen und die Bandnudeln zweierlei Art darin schwenken. Die restliche Sauce aufschäumen. Eine Pfanne erhitzen und den Parma-Schinken darin kross braten. Den Seeteufel aus dem Ofen nehmen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Unmittelbar vor dem Servieren ein wenig Butter mit in die Pfanne geben. Den Seeteufel mit zweierlei Bandnudeln und Weißweinsauce auf Tellern anrichten und mit dem krossen Parma-Schinken garnieren.

Lennart Fricke am 16. Juli 2014