

Warmes Seeteufel-Carpaccio mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

400 g Seeteufelfilet	10 kleine festk. Kartoffeln	100 g mehligk. Kartoffeln
1 Stange Lauch	3 Radieschen	1 Bund Schnittlauch
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g kalte Butter
1 TL grobkörniger Senf	200 ml Fischfond	2 EL Balsamico Bianco
1 EL Olivenöl	Gartenkresse	frischer Meerrettich
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Für das Kartoffel-Lauch-Gemüse zunächst die festkochenden Kartoffeln schälen und den Lauch waschen. Beides in Scheiben schneiden und die Kartoffeln im Topf zugedeckt garen. Dann die Lauchscheiben zufügen und mit garen. Für einen Sud Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die mehligkochenden Kartoffeln schälen und ebenfalls klein würfeln. Beides mit Olivenöl anschwitzen. Danach mit Fischfond ablöschen und den Balsamico Bianco hinzugeben. Alles gar kochen lassen. Danach den Sud mit dem Gemüse durch ein Sieb drücken, nochmals aufkochen und mit Butter vermengen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und gemeinsam mit dem Senf hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das gedämpfte Kartoffel-Lauch-Gemüse in den Sud geben und warm halten. Den Seeteufel waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer schräg in circa fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Diese leicht überlappend kreisrund auf Teller legen. Die Teller für etwa sechs Minuten in den Ofen geben. Danach die Radieschen waschen und feine Streifen schneiden. Das Kartoffel-Lauchgemüse in der Mitte des warmen Seeteufel-Carpaccios verteilen. Den restlichen Kartoffelsud über den Fisch träufeln und mit Radieschen-Streifen, Kresse und etwas frisch geriebenem Meerrettich bestreuen. Anschließend servieren.

Sarah Bokop am 30. Oktober 2014