

Seeteufel im Kartoffel-Mantel mit Herbst-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

2 Seeteufelfilets, à 150 g 2 festk. Kartoffeln, groß Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für das Herbstgemüse:

1 Knolle Fenchel	1 Karotte	1 feste, rotbackige Birne
1 Zehe Knoblauch	1 EL Butter	80 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Schote Vanille	2 TL Puderzucker	1 EL Pflanzenöl
Dill, Chilipulver, Salz		

Für den Seeteufel und die Kartoffeln je einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, der Länge nach in hauchdünne Scheiben hobeln und eine Minute gar kochen. Anschließend abgießen und kalt abschrecken. Den Seeteufel waschen, trocken tupfen, kleinschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Je acht Kartoffelscheiben zu einem Kreuz legen und etwas von dem Seeteufel darauf platzieren. Anschließend den Fisch in den Kartoffeln einschlagen, so dass Päckchen entstehen. Diese in der Pfanne vier Minuten goldbraun anbraten. Für das Gemüse die Karotte schälen in Scheiben schneiden. Den Fenchel vom Grün befreien und kleinschneiden. Anschließend in einem Topf mit dem Pflanzenöl anschwitzen. Den Gemüsefond dazugeben. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Anschließend zusammen mit der Vanilleschote zu dem Fond geben und acht Minuten zugedeckt bissfest garen. Die Butter zugeben und mit Chili und Salz würzen. Die Birne waschen und in Spalten schneiden. Anschließend in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und mit dem Puderzucker karamellisieren. Die Birne zu dem Fenchelgemüse geben. Anschließend die Vanilleschote und den Knoblauch aus dem Topf nehmen. Den Seeteufel im Kartoffelmantel mit dem Herbstgemüse auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren, Chilipulver darüber streuen und servieren.

Silke Riedelbauch am 12. November 2014