

Seeteufel, Kräuter-Taschen, Tomaten-Reis, Curry-Schaum

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

2 Seeteufelfilets, à 200 g	1 Zitrone	100 ml Fischfond
2 Stiele Kerbel	2 Stiele Dill	2 Stiele glatte Petersilie
4 Basilikumblätter, groß	2 EL Olivenöl	Salz

Für den Reis:

200 g Reis	2 Tomaten	2 Basilikumblätter
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Curryschaum:

75 ml halbtrockener Riesling	75 ml Gemüsefond	50 ml Sahne
50 g kalte Butter	25 g Zitronengras	$\frac{1}{2}$ TL rote Currypaste
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	Zucker	Salz
weißer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Reis mit Salz im Topf kurz anrösten. 400 Milliliter kaltes Wasser dazu gießen. Den Reis im geschlossenen Topf auf niedrigster Stufe garkochen.

In den Seeteufel mit einem Querschnitt eine Tasche schneiden.

Den Kerbel, den Dill und die Petersilie sehr fein hacken.

Die Basilikumblätter mit den Kräutern füllen, zusammenfalten und in den Seeteufel geben. Den Fisch gut salzen und in einen Bräter geben.

Eine halbe Zitrone auspressen. Den Fisch mit dem Olivenöl übergießen, den Zitronensaft und den Fischfond angießen und für zwölf Minuten in den Ofen geben.

Das Zitronengras kleinschneiden. Den Riesling und den Gemüsefond mit dem Zitronengras auf die Hälfte einkochen lassen. Das Zitronengras herausnehmen, die Sahne, das Currypulver und die Currypaste hinzugeben. Alles kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter und dem Pürierstab aufschäumen.

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblätter hacken. Beides zusammen in einer leicht warmen Pfanne mit dem Öl vermengen. Anschließend unter den Reis mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine kleine Souffleeform buttern, den Reis einfüllen und auf einen Teller stürzen.

Den Seeteufel mit Kräutertaschen, Tomatenreis und Curryschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Holz am 11. März 2015