

Seeteufel-Filet mit Süßkartoffel-Sud

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Seeteufelfilets, à 200 g 2 Limetten Salz

Olivenöl

Für den Süßkartoffelsud:

2 Süßkartoffeln, groß	0,2 g Safran	3 Orangen
1 Gemüsezwiebel, groß	40 ml Noilly-Prat	60 ml trockener Weißwein
60 g geklärte Butter	200 ml Geflügelfond	2 Zweige Rosmarin
2 getrocknete Chilis, klein	1 EL Agavendicksaft	2 getrocknete Lorbeerblätter
4 Sternanis	2 Zweige Petersilie	60 ml Sonnenblumenöl
Paprikapulver	Senfsaat	Piment
Meersalz	Pfeffer	

Den Fisch waschen, trocken tupfen, mit ausgepresstem Limettensaft beträufeln, mit Salz würzen und stehen lassen.

Für den Sud die Gemüsezwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und darin die Zwiebel anschwitzen. Den Saft aus zwei Orangen auspressen. Die Zwiebeln mit dem Orangensaft, dem Wermut, dem Weißwein und dem Orangensaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Alle übrigen Gewürze sowie ein wenig Orangenabrieb und den Geflügelfond hinzugeben und zehn Minuten ziehen lassen.

Die Süßkartoffeln schälen und in Rauten schneiden. In einem Topf das restliche Sonnenblumenöl erhitzen und die Kartoffeln kurz anbraten. Anschließend mit dem Sud übergießen.

Den Fisch in der geklärten Butter von beiden Seiten zwei bis drei Minuten scharf anbraten, immer wieder mit der Butter übergießen und fertig garen. Das Seeteufelfilet im Süßkartoffelsud auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.

Alexandra Michel am 15. Oktober 2015