

Pochierter Seeteufel mit Sellerie-Schaum, Erbsen-Mousse

Für 2 Personen

Für den Seeteufel:

200 g Seeteufelfilet	1 Karotte	1 Zwiebel
1 Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 L Fischfond
500 ml trockener Weißwein	100 g Schlagsahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	10 weiße Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Für die Erbsen-Mousse:

100 g Erbsen	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	500 ml Gemüsefond
1 EL Crème-fraîche	3 EL kalte Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Sellerie-Schaum:

100 g Knollensellerie	1 kleine Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
250 ml Gemüsefond	50 g Schlagsahne	3 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den pochierten Seeteufel Karotte schälen. Zwiebel abziehen. Sellerie schälen und waschen. Lauch putzen. Karotte, Zwiebel, Sellerie und Lauch würfeln. Petersilie abbrausen und trockenweldeln. Gemüse, Petersilie, Weißwein, Fischfond, Schlagsahne, Lorbeer und Pfefferkörner in einen Topf geben und mit Salz würzen. Flüssigkeit auf 60 Grad erhitzen. Seeteufel kalt abbrausen, trocken tupfen und circa 4-5 Minuten im Sud pochieren. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Erbsen-Mousse Zwiebel abziehen und fein würfeln. Erbsen waschen und aus der Schote lösen. Olivenöl erhitzen, Zwiebel glasig andünsten und Erbsen hinzufügen. Mit Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und Crème fraîche unterheben. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Sellerie-Schaum Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sellerie schälen, waschen und würfeln. Olivenöl erhitzen, Knoblauch, Zwiebel und Sellerie darin anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb streichen. Vor dem Servieren Sahne und Butter unterheben und mit dem Pürierstab schaumig mixen.

Pochierten Seeteufel mit Sellerie-Schaum und Erbsen-Mousse auf Tellern anrichten und servieren.

Francesco Mele am 13. September 2016