

# Seeteufel-Bäckchen, Schmorzitronette, Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für die Seeteufelbäckchen:**

|                          |                   |                        |
|--------------------------|-------------------|------------------------|
| 8 Seeteufelbäckchen      | 125 g Pankobrösel | 60 g grüne Reisflocken |
| 100 g Mehl               | 4 Eier            | 1 EL Zucker            |
| 1 Bund glatte Petersilie | 1 Bund Estragon   | 1 Bund Basilikum       |
| 200 g Butterschmalz      | Meersalz          | Pfeffer                |

**Für die Zitronette:**

|                       |             |                |
|-----------------------|-------------|----------------|
| 3 EL Preiselbeeren    | 2 Zitronen  | 2 Schalotten   |
| 40 g Zucker           | 1 EL Zucker | 50 ml Olivenöl |
| 100 g grobes Meersalz | Salz        | Pfeffer        |

**Für den Stampf:**

|                     |                                  |                |
|---------------------|----------------------------------|----------------|
| 6 Drillinge         | 100 g Butter                     | 10 Safranfäden |
| 60g Mandelblättchen | $\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver | 1 EL Zucker    |
| Salz                | Pfeffer                          |                |

**Für die Brösel:**

|                          |                     |             |
|--------------------------|---------------------|-------------|
| $\frac{1}{2}$ Blumenkohl | 100 ml Geflügelfond | 1 EL Zucker |
| Ras-el-Hanout            | Salz                | Pfeffer     |

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Sauce Zitronen waschen, abtrocknen und auf einem Bett aus Salz in eine Auflaufform geben. Im Ofen 25 Minuten schmoren und abkühlen lassen. Saft aus den Zitronen pressen.

Schalotten abziehen, fein würfeln, kurz anschwitzen und mit Preiselbeeren, Schmorzitronensaft und Olivenöl verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren über den Bäckchen verteilen.

Für den Fisch die Kräuter zupfen und mit dem Panko und den Reisflocken im Mixer fein mahlen. Bäckchen mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Kräuterbröseln eine Panierstraße aufstellen panieren und in heißem Butterschmalz backen. Die Bäckchen nacheinander ausbacken, dabei immer einmal wenden. Es soll schön knusprig sein. Aus dem Öl heben und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Ofen bei 80 Grad warm halten, bis alle Bäckchen ausgebacken sind.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in der Brühe weich garen. Gut ausdampfen lassen. Die Milch mit der Butter erhitzen. Anschließend die Kartoffeln mit der Milchbuttermischung und den Safranfäden grob stampfen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die gerösteten Mandelblättchen unterheben.

Die Seeteufelbäckchen in Kräuterpanierung mit Preiselbeer-Schmorzitronette und Safran-Mandel-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Hinkel am 12. Dezember 2016