

Seeteufel auf Peperonata mit Sellerie-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

2 Seeteufelfilets à ca. 200 g	1 Knoblauchzehe	1 Zweig frischer Rosmarin
4 Zweige frischer Thymian	1 Scheibe Ingwer	1 Zitrone
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Peperonata:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	300 g Tomaten-Filets	2 EL Olivenöl
2 EL Aceto Balsamico	2 Zweige glatte Petersilie	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

300 g Sellerieknolle	200 g mehligk. Kartoffeln	40 g Butter
75 ml Sahne	75 ml Milch	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Seeteufel:

Den Seeteufel mit kaltem abbrausen und trocken tupfen.

Öl in eine heiße Pfanne geben. Knoblauch abziehen. Rosmarinzwig, Thymian, Knoblauchzehe und Ingwer in die Pfanne geben und mitbraten lassen.

Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten. Zitrone halbieren. Seeteufel mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für das Peperonata:

Paprikaschoten abbrausen, trocken tupfen, schälen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und kleinschneiden.

Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Paprika und Zwiebel anbraten. Tomaten und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.

Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinzufügen und das Gemüse 15 Min. garen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und darüberstreuen.

Für den Sellerie-Kartoffelstampf:

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden, in einen Topf geben, etwas Salz hinzugeben und ca. 15-20 Minuten garkochen lassen. Wasser abgießen und den Sellerie und die Kartoffeln in eine Rührschüssel geben. Mit einem Kartoffelstampfer alles grob stampfen. Milch, Sahne und Butter in einem Topf aufkochen und über den Sellerie-Kartoffelstampf geben. Mit der Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

Seeteufel auf Peperonata mit Sellerie-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandros Karakatsis am 10. August 2017