

# Seeteufel im Pancetta-Mantel mit Safran-Kartoffel-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Seeteufel:**

2 Seeteufelfilets à 200 g	100 g Pancetta in Scheiben	2 Knoblauchzehen
4 Salbeiblätter	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

3 Kartoffeln	1 Zitrone, Schale	50 g Butter
3 Lorbeerblätter	$\frac{1}{4}$ TL Safranpulver	Salz

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Granatapfel

**Für den Seeteufel:**

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Fischfilets waschen und trocken tupfen.

Den Pancetta leicht überlappend nebeneinander legen, Salbeiblätter darauf legen, die Filets darin einwickeln und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit angedrückter Knoblauchzehe etwa 2 Minuten mitbraten.

Den Seeteufel für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

**Für die Kartoffeln:**

Die Zitrone waschen, abtrocknen und mit einem Sparschäler vorsichtig schälen.

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser mit Lorbeer, Zitronenschale und Salz ca. 20 Minuten garen.

Zitronenschalen und Lorbeer entfernen und das Kochwasser abgießen.

Die Kartoffeln mit Safran und Butter mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree aufmixen.

**Für die Garnitur:**

Den Granatapfel halbieren und mit der Messerklinge Kerne herausschlagen.

Den Seeteufel im Pancetta-Mantel mit Safran-Kartoffelsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Antonio Radano am 07. September 2017