

Seeteufel, Beurre blanc, Fenchel, Mais-Creme, Haselnüssen

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

400 g Seeteufel-Filet	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian	2 TL Koriandersaat	2 TL rote Pfefferkörner
Olivenöl	Salz	

Für die Beurre blanc:

150 g kalte Butter	60 g Schlagsahne	1 Zitrone
1 Schalotte	250 ml Weißwein	3 Zweige Estragon
Salz		

Für die Maiscreme:

2 vorgek. Maiskolben	2 Schalotten	100 g Sahne
50 g Butter	Salz	

Für die Haselnüsse:

50 g Haselnüsse

Für das Brunnenkresse-Öl:

2 Kästen Brunnenkresse	50 ml Traubenkernöl
------------------------	---------------------

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle, mit Grün	1 Orange	100 ml Weißwein
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Seeteufel:

Eine Pfanne erhitzen und die Koriandersaat darin rösten. Zitrone abbrausen und trockentupfen. Zitronenschale abreiben. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In einem Mörser den Knoblauch, roten Pfeffer, Zitronenabrieb, Thymianblätter, Koriandersaat und Salz zu einer Gewürzmischung verarbeiten.

Fisch abwaschen und trockentupfen. Die Fischfilets mit der Gewürzmischung marinieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Fisch darin bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten von beiden Seiten anbraten.

Für die Beurre blanc:

Die Zitrone waschen, trocknen und einige Zesten abziehen. Schalotte halbieren, abziehen und klein hacken. In einem kleinen Topf Schalotten bei mittlerer Hitze mit etwas Butter anbraten. Sahne aufschlagen und unterrühren. Reduzieren lassen. Die kalte Butter in 2,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Bei schwacher Hitze die Butterwürfel nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Danach die Sauce durch ein Spitzsieb streichen. Mit Salz abschmecken und die Zitronenzesten dazugeben. Die Beurre-blanc mit zum Servieren warmhalten.

Für die Maiscreme:

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Mais hinzugeben und etwa 2-3 Minuten mit braten. Die Sahne angießen und die Masse in einem Standmixer glatt pürieren. Restliche Butter untermengen und mit Salz abschmecken.

Für die Haselnüsse:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Haselnüsse im Ganzen auf ein Blech geben und rösten. Anschließend mit einem Küchentuch abreiben, damit die bittere Schale abgeht und hacken.

Für das Brunnenkresse-Öl:

Brunnenkresse und Traubenkernöl zu gleichen Teilen in einen Standmixer geben und fein pürieren. Danach das Öl durch ein feinmaschiges Sieb geben.

Für den Fenchel:

Den Strunk vom Fenchel entfernen, vierteln und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Das Fenchelgrün zum Garnieren aufbewahren.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Fenchelstreifen darin etwa 3-4 Minuten braten. Die Orange waschen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Fenchel mit Orangensaft und Weißwein ablöschen und die Orangenesten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Fenchelgrün garnieren und servieren.

Florian Blackert am 29. April 2019