

Seeteufel, Garnelen-Pralinen, Pilze, Spargel und Risotto

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Perlgraupen	2 Schalotten	4 TK Aprikosen
100 g Räucherspeck	125 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsefond
10 g Butter	1 TL Salz	weißer Pfeffer

Für die Garnelen-Pralinen:

10 Riesengarnelen (8/12)	1 Zweig glatte Petersilie	2 EL Pankomehl
1 Zitrone	500 ml Sonnenblumenöl	Currypulver
Meersalz	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für den pochierten Seeteufel:

2 Seeteufelfilets, à 150 g	2 Knoblauchzehen	3 Orangen
400 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für Spargel und Pilze:

200 g grüner Spargel	140 g frische Austernpilze	3 EL Olivenöl
50 ml Gemüsefond	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 cm Meerrettich

Für das Graupen-Aprikosen-Risotto:

Den Gemüsefond im Topf erhitzen.

Die Perlgraupen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Eine Schalotte abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die Graupen mit hinzugeben und für etwa 1 Minute dünsten. Mit Weißwein ablöschen und ordentlich einkochen lassen. Anschließend 200 ml vom heißen Gemüsefond in den Topf hinzugeben. Bei schwacher Hitze für etwa 15 Minuten köcheln lassen und hin und wieder umrühren.

Den Speck in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kross anbraten. Eine weitere Schalotte abziehen und fein würfeln. Zum Speck geben und bei mittlerer Hitze glasig schwitzen.

Aprikosen in Würfel schneiden. Die Graupen abgießen, kurz abkühlen lassen und mit den Aprikosenwürfeln zu den Speck-Schalotten in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den übrigen warmen Gemüsefond einrühren, damit die Graupen nicht zu trocken werden.

Für die Garnelen-Pralinen:

Für die Pralinen die Garnelen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Garnelen in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und einen halben Teelöffel klein hacken. Petersilie mit den Garnelen vermengen und die Masse mit Currypulver, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Zitrone abreiben und den Abrieb zum Schluss dazugeben. Die Garnelenmasse nun mit leicht angefeuchteten Händen zu walnussgroßen Pralinen formen. Die Pralinen in den Semmelbröseln wenden.

Das Öl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen und die Garnelenpralinen darin 2–3 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Meersalz bestreuen.

Für den pochierten Seeteufel:

Die Seeteufelfilets waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Orangenzesten abreißen und den Saft der Orangen auspressen. Den Knoblauch abziehen und andrücken.

Orangensaft erhitzen. Rapsöl mit warmem Orangensaft, Orangenzesten und dem Knoblauch in einer Pfanne auf 50 Grad erhitzen. Den Fisch in die Pfanne geben und im warmen Öl 6 bis 7 Minuten garen.

Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und pfeffern.

Für Spargel und Pilze:

Den Spargel waschen, trocknen und die holzigen Enden abschneiden. Danach die Spargelstangen schräg in Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Spargelstücke dazugeben, mit etwas Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze anbraten.

Die Austernpilze putzen, in Streifen schneiden, zum Spargel geben und mitbraten. Danach mit Gemüsefond ablöschen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Meerrettich reiben und für die Garnitur bereitlegen.

Das Gericht auf Tellern servieren, mit Meerrettich bestreuen und servieren.

Nicole Schindler am 22. Mai 2019