

Seeteufel-Tournedos im Speckmantel mit Lauchgemüse

Für zwei Personen

Für die Seeteufel-Tournedos:

400 g Seeteufel-Filet	4 dünne Scheiben Tiroler Speck	2 EL Butterschmalz
1 Bund Basilikum	4 Rosmarinzweige	150 ml Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Für das Lauchgemüse:

2 Stangen Lauch	2 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsefond
2 Schalotten	150 g Schlagsahne	2 EL Crème-fraîche
Pfeffer	Salz	

Für das Kartoffelpüree:

4 mehligk. Kartoffeln	150 g Sahne	1 Zitrone
Salz		

Für das Selleriestroh:

1 Sellerieknolle	Öl
------------------	----

Für die Seeteufel-Tournedos:

Fritteuse vorheizen.

Fischfilet in vier möglichst gleich große Medaillons schneiden. Salzen, pfeffern und mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln. Die Medaillons in einer Pfanne in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundherum insgesamt 8-9 Minuten braten.

Basilikum und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Basilikum zupfen, Rosmarinnadeln von den Stielen ziehen, beides klein schneiden und zusammen mit dem Öl und etwas Salz in einem Mixer pürieren.

Für das Lauchgemüse:

Lauch von der Wurzel befreien kurz in einem Topf in kochendem Salzwasser blanchieren. Schalotten abziehen, würfeln, in einer Pfanne in Butterschmalz anschwitzen, Lauch dazugeben und mit Sahne, Gemüsefond und Crème fraîche ablöschen. Das Ganze kurz durch schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Sahne aufschlagen. Schale der Zitrone abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Kartoffeln schälen, kleinwürfeln und in einem Topf im Salzwasser weichkochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken, die geschlagene Sahne unter das Püree heben, mit einem Spritzer Zitronensaft und dem Abrieb der Zitrone abschmecken.

Für das Selleriestroh:

Sellerie schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf in heißem Öl ausfrittieren.

Püree mit dem Wirsing und den Seeteufel-Tournedos auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum-Rosmarinöl umträufeln. Selleriestroh auf den Fisch legen.

Theresia Edskes am 06. Juni 2019