

Seeteufel mit Spinat, Kartoffel-Talern und Remoulade

Für zwei Personen

Für den Fisch:	400 g Seeteufelfilet	2 EL Sesam
2 EL Chia-Samen	1 Prise Chilipulver	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
Für den Spinat:	400 g Blattspinat	2 Cocktailtomaten
4 Knoblauchzehen	2 kleine Zwiebeln	1 Muskatnuss
10 g natives Olivenöl	Salz	Pfeffer
Für die Kartoffeltaler:	250 g Kartoffeln	25 g Butter
1 Muskatnuss	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
Butterschmalz	Salz	Pfeffer
Für die Remoulade:	3 Sardellenfilets	2 Gewürzgurken
1 kleine Zwiebel	3 Eier	125 g saure Sahne
1 TL mittelscharfer Senf	125 ml neutrales Öl	1 EL Essig
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Für den Fisch:

Das Seeteufelfilet waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Chilli würzen. Sesam und Chia-Samen auf einem Teller vermischen und den feuchten Fisch damit panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin 2-3 Minuten auf jeder Seite braten.

Für den Spinat:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschmoren. Spinat und etwas Wasser dazugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Tomaten vom Grün befreien und dazu geben. Muskatnuss reiben und Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Kartoffeltaler:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln mit Schale kochen, kurz abkühlen lassen, pellen und mit der Butter gründlich stampfen. Muskatnuss reiben und Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und je nach Geschmack zur Kartoffelmasse geben. Stampf in fünf Vorspeisenringe drücken und diese nur zu zwei Dritteln füllen. Auf einem Teller abgedeckt bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Masse kurz vorm Servieren aus den Vorspeisenringen drücken und als Taler in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von beiden Seiten schön goldbraun braten.

Für die Remoulade:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und 2 Eier darin hart kochen.

Übriges Ei trennen und Eigelb auffangen. Hartgekochte Eier leicht anschneiden, Eigelbe auslösen, zerdrücken und mit dem rohen Eigelb glattrühren. Öl tropfenweise einfließen lassen und mit der Ei-Masse zu einer homogenen, steifen Masse verrühren. Wenn die Masse fest ist, saure Sahne und Senf unterrühren. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Gurken klein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Hartgekochtes Eiweiß hacken und mit den Zwiebeln, Gurken und Schnittlauch hinzugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit Essig abschmecken. Sardellen klein schneiden und dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

André Hasenberger am 21. September 2020