

Seeteufel-Filet mit Spinat und Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

1 Seeteufelfilet, 400 g	4 Kirschtomaten	1 Zitrone
1 Zweig Rosmarin	Butter	Salz, Pfeffer

Für den Spinat:

300 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	2 EL Crème-fraîche
100 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte	100 g Butter	150 ml Sahne
trockener Weißwein	Muskatnuss	

Für das Püree:

200 g Kartoffeln	200 g Sellerie	50 g Butterflocken
100 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Für den Seeteufel:

Das Filet waschen, trockentupfen, entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter anbraten. Tomaten waschen und trockentupfen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit der Tomate mit in die Pfanne geben.

Einige Tomaten für die Garnitur beiseitelegen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und auch in die Pfanne geben.

Für den Spinat:

Knoblauch abziehen und in Olivenöl anrösten. Blattspinat hinzugeben, nach 2 Minuten mit einem Schuss Fond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Crème fraîche abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, fein Würfel und in der Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Reduzieren lassen. Nachdem die Sauce etwas einreduziert ist, mit dem Mixstab glatt mixen. kuechenschlacht.zdf.de

Für das Püree:

Aufgrund der geringen Zeit kommt dieser Arbeitsschritt zuerst.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln und Sellerie schälen, in kleine 1 cm Würfel schneiden und zusammen in Salzwasser kochen.

Nach ca. 15 Minuten Kartoffeln und Sellerie abgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne und Butter hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen.

Das Püree zuerst in einer Ringform mittig auf dem Teller verteilen. Darauf den Spinat geben und darauf wiederum den Seeteufel. Buerre blanc aufschäumen und auf dem Teller verteilen. Das Gericht mit Tomaten garniert servieren.

Daniel Dohr am 20. April 2021