

Seeteufel im Tomaten-Schinken-Mantel mit Tomaten

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

350-400 g Seeteufel-Filet	2 Rispentomaten	10 Sch. Schwarzwälder Schinken
2 Zweige Basilikum	250 ml Gemüsefond	2 EL Olivenpaste
Olivenöl	Salz	Pfeffer, Eiswasser

Für das Tomatenragout:

2 Rispentomaten	5 Cocktailtomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark	50 ml Weißwein
250 ml Gemüsefond	Olivenöl	Piment-d'Espelette
Chili	Salz	Pfeffer

Für die geschmorten Tomaten:

4-6 Cocktailtomaten	100 ml Olivenöl	Salz
---------------------	-----------------	------

Für den Tomaten-Schaum:

100 ml Gemüsefond	1 TL Lecithin	1 EL Butter
-------------------	---------------	-------------

Für die Garnitur:

20 g Pinienkerne	1 Blatt Basilikum	Salz
------------------	-------------------	------

Für den Seeteufel:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Gemüsefond aufkochen und die kreuzweise eingeschnittenen Rispentomaten 1 Minute blanchieren und im Eiswasser abschrecken.

Zehn Basilikumblätter abzupfen und im Fond kurz blanchieren (mit einer Zange nur kurz in den kochenden Fond halten) und im Eiswasser abschrecken.

Haut der Tomaten abziehen und die Tomatenfilet raus arbeiten und bei Seite legen. Das innere der Tomate ebenfalls für später aufheben.

Den Seeteufel von der Mittelgräte befreien und beide Filets in der Mitte einschneiden. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenpaste füllen, die Tomatenfilets und die Basilikumblätter oben drauflegen und den Seeteufel mit dem Schwarzwälder Schinken ummanteln.

Der Schinken muss recht fest um den Seeteufel anliegen. Ggf. mit zwei Zahnstochern befestigen. Seeteufel in einer heißen Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten garen.

Tipp:

Vor dem Servieren die Schnittflächen checken ob er gar ist, sonst nochmal kurz nach braten.

Indem Sie Fisch aus nachhaltiger Fischerei kaufen, schaffen Sie einen Anreiz für Händler, mehr nachhaltig gefangene und produzierte Fischereiprodukte anzubieten, und für Fischereien, ihre Methoden zu verbessern und sich zertifizieren zu lassen.

Für das Tomatenragout:

Rispen- und Cocktailtomaten bereits beim Seeteufel im Gemüsefond mit blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen und die Tomaten klein würfeln.

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfeln. In einem kleinen Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Die gewürfelten Tomaten sowie das Tomatenmark dazugeben und mit etwas Weißwein ablöschen. Wenn nötig einen Schuss vom Gemüsefond dazu geben. Alle Tomatenreste (Haut, Strunk etc. auch die Tomaten vom Seeteufel) im Gemüsefond vor sich hin köcheln lassen.

Ragout mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Chiliflocken abschmecken.

Für die geschmorten Tomaten:

Cocktailtomaten mit Olivenöl und Salz marinieren und ca. 15 Minuten zum Seeteufel in den

Ofen dazu geben.

Für den Tomaten-Schaum:

Gemüsefond mit Resten der Tomaten (auch grün) des Rezepts stark aufkochen. Abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Danach mit etwas Butter und dem Mixstab aufmontieren. Das Lecithin einrühren und nochmals zu einem schönen Schaum mixen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl in einer Pfanne mit etwas Salz rösten. Basilikumblatt auf den Fisch setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Grabler am 11. August 2021