

Seeteufel mit Champagner-Soße, Sellerie und Kaviar

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

2 Seeteufel filets, à 150 g	1 EL Safran	50 g Kaviar nach Wahl
1 EL Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Champagnersauce:

1 Schalotte	1 Zitrone	100 g kalte Butter
2 EL Butter	300 ml Champagner	300 ml Fischfond
100 ml weißer Wermut	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	Salz, Pfeffer

Für Variationen vom Sellerie:

400 g Knollensellerie	1 Stange Staudensellerie	1 Limette
25 g Crème double	40 g Butter	150 ml Gemüsefond
2 EL Agavendicksaft	3 EL Olivenöl	Cayennepfeffer

Muskatnuss

Für den Seeteufel:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Seeteufel von allen Häutchen befreien und in vier gleiche Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form legen.

Einige Safranfäden (nicht die gesamte Menge Safran) auf die Filets legen und die Form mit Alufolie abdecken. Im Ofen ca. 10 Minuten garen. Kurz vor dem Anrichten den Fisch nochmals kurz mit Butter oder Olivenöl anbraten.

Für die Champagnersauce:

Schalotte abziehen, kleinschneiden und in etwas Butter glasig angehen lassen, anschließend die drei Flüssigkeiten in den Topf geben und auf 250 ml reduzieren. Estragon dazugeben und 5-10 Minuten ziehen lassen.

Sauce durch ein Sieb geben, den restlichen Safran (s.o.) und kalte Butter hineingeben und aufmontieren. Zitrone auspressen und Sauce mit der Hälfte vom Zitronensaft und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce warmhalten und vor dem Anrichten aufschäumen.

Für Variationen vom Sellerie:

Vom Knollensellerie eine dünne Scheibe abschneiden, daraus vier Quadrate mit ca. 4 cm Kantenlänge schneiden. Dann eine weitere dünne Scheibe abschneiden und diese in kleine Würfel schneiden. 10 Gramm der Butter in einer Pfanne auslassen, die Quadrate von beiden Seiten leicht anbraten, danach die Würfel dazugeben und bissfest garen.

Den restlichen Knollensellerie grob würfeln, im Gemüsefond weichdämpfen, anschließend mit dem Stabmixer pürieren. Die restliche Butter und die Crème double dazugeben und zu einem geschmeidigen Püree vermischen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte des Staudensellerie in feine Scheiben schneiden, den Rest fein reiben. Beides separat mit dem frisch gepressten Limettensaft und Salz, aus der Mühle etwas Olivenöl vermengen und mit dem Cayennepfeffer fein abschmecken. Bei Bedarf ebenfalls noch eine Prise Salz und etwas Agavendicksaft hinzugeben.

Seeteufel auf Teller anrichten, mit der Sauce nappieren. Die gebratenen Selleriequadrate daneben setzen, die Würfel daraufsetzen. Püree platzieren und beide Staudensellerie-salate auf Teller platzieren. Zwischen Püree und dem Seeteufel Kaviar platzieren.

Benjamin Kraft am 27. Dezember 2022