

# Seeteufel-Bäckchen mit Rettich und Safran-Schaum

## Für zwei Personen

2 Seeteufelbäckchen, à 150 g	3 schwarze Rettiche	1 Schalotte
1 Bund Salbei	1 rote Chilischote	1 g Safran
1 EL Frischkäse	40 g Butter	100 ml Gemüsefond
300 ml Grauburgunder	150 ml Sahne	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum kochen bringen. Den Rettich waschen und in Stifte schneiden. Die Randstücke mit der schwarzen Schale zur Seite legen. Die Stifte ohne Schale in den Topf mit Salzwasser geben und circa fünf Minuten kochen lassen. Anschließend kurz in das Eiswasser geben. Die Stifte auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Stifte mit der schwarzen Schale ebenfalls in demselben Topf gar kochen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Den Salbei waschen und trocken tupfen. Die Chili waschen, längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Alles zusammen in die Pfanne geben und anbraten. Den Fisch waschen, trocken tupfen und leicht salzen und pfeffern. Den Fisch zusammen mit der Butter ebenfalls in die Pfanne geben. Kurz anbraten lassen, mit der Hälfte des Grauburgunders sowie dem Fond ablöschen und den Fisch pochieren. Den restlichen Grauburgunder, die Sahne, den Frischkäse, den Safran und etwas Salz in einem Topf unter Rühren erhitzen. Mit dem Pürierstab aufschäumen. Eine weitere Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und den Rettich darin kurz anbraten. Den Rettich zusammen mit dem Fisch auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Den Safranschaum dazugeben und servieren.

Thomas Kuhnt am 27. November 2012