

Seeteufel, Ananas-Carpaccio, roter Basilikum-Schaum

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

300 g Seeteufelfilet

Butterschmalz

4 Scheiben Frühstücksspeck

Fleur-de-Sel

6 frische Basilikumblätter

Salz, schwarzer Pfeffer

Für das Ananas-Carpaccio:

1 kleine Ananas

3 EL weißer Balsamico

Salz, schwarzer Pfeffer

1 rote Chilischote

2 EL flüssiger Honig

1 unbehandelte Orange

2 EL Neutrales Pflanzenöl

Für den roten Basilikumschaum:

250 ml fettarme Milch

1 Bund rotes Basilikum

Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Ananas-Carpaccio die Ananas schälen und mit einem scharfen Messer möglichst dünne Scheiben abschneiden. Diese noch einmal halbieren, den Strunk heraus schneiden und die Scheiben überlappend auf einem Teller anrichten. Die Orange auspressen. Den weißen Balsamico, den Honig und den Orangensaft in einem Becher verrühren und mit dem Pflanzenöl aufschlagen, bis eine leichte Bindung entsteht. Die Chilischote in sehr kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade über die Ananasscheiben geben und ziehen lassen. Den Seeteufel in vier gleich große Stücke schneiden. Die Basilikumblätter hacken. Den Frühstücksspeck ausbreiten und mit etwas Fleur de Sel (je nachdem, wie salzig der Speck ist) und schwarzem Pfeffer würzen, mit dem Basilikum bestreuen. Die Seeteufelstücke auf den Speck legen und einwickeln. Die Fischpäckchen in Butterschmalz circa drei bis vier Minuten von jeder Seite anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. Den Fisch auf ein Backblech legen und im Backofen bei 100 Grad Celsius etwa fünf Minuten (je nach Dicke des Fisches) gar ziehen lassen. Für den roten Basilikumschaum das rote Basilikum grob hacken und mit der Milch in ein Gefäß geben. Circa zehn bis fünfzehn Minuten ziehen lassen. Dann die Basilikummilch mit einem Stabmixer durchpürieren, bis ein lockerer Schaum entsteht.

Die Fischpäckchen auf der Ananas anrichten, mit dem Basilikumschaum benetzen und servieren.

Michael Bieschke am 11. August 2015