

Seeteufel im Brotmantel mit Paprika-Schaum

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	3 rote Paprika	3 EL Olivenöl
Salz	1 Prise Piment-d'-Eslette	1 TL Zucker
1/2 l Gemüsebrühe	50 g Butter	600 g Seeteufel
1 Kastenweißbrot	1/2 Bund Salbei	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz	12 Kirschtomaten	16 Pimientos de Patron

Zwiebeln schälen und würfeln. Paprika putzen und würfeln, in 1 EL Olivenöl anbraten, salzen und weichschmoren mit Piment d' Eslette würzen, mit Zucker karamellisieren, mit Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und weich kochen. Dann pürieren, die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Butter montieren. Seeteufel ausparieren, in Stücke schneiden, salzen und in 1 EL Olivenöl braten. Weißbrot entrinden und der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden. Salbei waschen und trocken schütteln. Die Brotscheiben mit einem Blatt Salbei belegen, den Seeteufel darauf legen und einwickeln. Knoblauch schälen. Eine Pfanne mit Knoblauch ausreiben und den Seeteufel in Butterschmalz rundherum goldbraun braten. Die Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Pimientos in heißer Pfanne mit 1 EL Olivenöl braten, salzen, Tomaten mit in die Pfanne geben und kurz braten. Seeteufel mit dem Paprikaschaum und den Pimientos anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 13. August 2014