

Seeteufel im Muschel-Cassoulet mit Speck

Für 2 Personen

2 Seeteufelfilets, a 100g	400 g Miesmuscheln	150 g Bauchspeck
2 vorw. festk. Kartoffeln	2 Tomaten	100 g weiße Bohnen
1 kleine Zwiebel	3 Schalotten	1 Chili-Schote
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Blattpetersilie	2 Zweige Estragon
2 Zweige Kerbel	100 ml trockener Weißwein	400 ml Geflügelfond
1 TL Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Die Bohnen in einem Topf mit reichlich Wasser circa 30 Minuten gar kochen. Erst kurz vor Kochende salzen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und grob schneiden. Eine Hälfte der Chili-Schote entkernen und auswaschen. Die Tomaten häuten, ebenfalls entkernen und grob hacken. Etwas Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchstücken anschwitzen, anschließend den Chili und die Tomaten hinzufügen. Die Muscheln putzen und ebenso in den Topf geben, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit der Geflügelfond auffüllen.

Den Topf abdecken und aufkochen lassen. Nach drei Minuten sollten sich die Muscheln geöffnet haben. Die entstandene Muschelbrühe durch ein feines Sieb abgießen und die Muscheln im Backofen warmstellen. Die Kartoffeln schälen, fein würfeln. Die Schalotten abziehen und ebenfalls würfeln. Die Kartoffeln und die Schalotten in etwas Olivenöl dünsten. Die Petersilie, den Kerbel und den Estragon fein hacken, den Muschelsud zu den Kartoffeln geben, nochmal aufkochen lassen und die Kräuter hinzugeben. Das Muschelfleisch auslösen und zu den Kartoffeln geben. Den Seeteufel waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Butter-Öl-Mischung Anbraten. Den Bauchspeck in vier hauchdünne Streifen schneiden und in einer kalten Pfanne nebeneinander legen. Bei mittlerer Hitze kross anbraten. Den Seeteufel auf das Muschelcassoulet geben. Mit dem Bauchspeck garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 14. Januar 2011