

Seeteufel im Parma-Schinken mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Seeteufelfilet, ohne Haut	3 Scheiben Parma-Schinken	100 g Kartoffeln, mehlig
6 kleine, festk. Kartoffeln	0,5 Stangen Lauch	0,5 Bund Schnittlauch
1 Bund Gartenkresse	1 Knolle Meerrettich, klein	3 Radieschen
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	30 g kalte Butter
1 TL grobkörniger Senf	1 EL Balsamico Bianco	100 ml Fischfond
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, den Lauch waschen und alles in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben von beiden Seiten darin anbraten. Anschließend den Lauch dazugeben und etwa zwei Minuten mit braten. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, würfeln und ebenfalls kurz in der Pfanne anschwitzen. Anschließend mit dem Fischfond aufgießen, den Balsamico dazu gießen und die Kartoffeln weich garen. Die Butter hinzufügen um den Fond zu binden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit dem grobkörnigen Senf in den Kartoffelsud geben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Seeteufelfilets waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer würzen. Die Filets in den Parma-Schinken einwickeln, von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten fertig garen. Die Radieschen waschen und in feine Streifen schneiden. Den Seeteufel in Tranchen schneiden. Den Seeteufel im Parma-Schinken auf dem Kartoffel-Lauch-Gemüse anrichten und mit dem Kartoffelsud beträufeln. Mit etwas Kresse und frischem Meerrettich garnieren und servieren.

Johann Lafer am 14. Oktober 2011