

Seeteufel-Bäckchen in Thymian-Butter

Für zwei Personen

6-8 Seeteufelbäckchen	10 Bamberger Hörnchen	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 unbehandelte Zitronen	2 unbehandelte Limetten
2 Kaffirlimettenblätter	1 EL Butterschmalz	4 EL Butter
60 ml Olivenöl	20 ml trockener Weißwein	350 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 Prisen Safran	Pfeffer, Salz

Die Kartoffeln schälen, halbieren, in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen, aufkochen, würzen und bei wenig Hitze gar ziehen lassen. Die Seeteufelbäckchen putzen, waschen, trocken tupfen und würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Bäckchen darin von beiden Seiten abraten. Anschließend einen Esslöffel Butter und den Thymian hinzugeben und die Seeteufelbäckchen fertig gar ziehen lassen. Den Safran in ein kleines Glas geben. Den Weißwein aufkochen, anschließend über den Safran gießen und diesen einige Minuten ziehen lassen. Die Zitronen und die Limetten schälen, die Filets heraus schneiden und grob hacken. Den Knoblauch abziehen und dünn schneiden. Die Schalotten ebenfalls abziehen, in feine Würfel schneiden und die Schalotten in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit dem Fond ablöschen, die Kaffirlimettenblätter hinzugeben und ein paar Minuten leicht köcheln bzw. ziehen lassen. Daraufhin die Blätter wieder entfernen und die Zitrusfrüchte sowie den Knoblauch hinzugeben, aufkochen und ein paar Minuten ziehen lassen. Nun das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und das restliche Olivenöl einrühren. Die gegarten Kartoffeln abgießen. Nun die restliche Butter und den Safran samt Sud dazugeben und alles grob zerstampfen. Das Ganze mit Salz und großzügig mit Pfeffer abschmecken. Den Safran-Kartoffelstampf in der Mitte von tiefen Tellern anrichten, die Zitrus-Vinaigrette darum träufeln, die Seeteufelbäckchen samt etwas Thymianbutter darauf setzen und servieren.

Alexander Herrmann am 11. Oktober 2013