

Piccata vom Seeteufel im Bärlauch-Sud, Tomaten-Graupen

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

240 g Seeteufelfilet (große Tiere)	100 g Parmesan	1 Ei
3 EL Mehl	2 EL Pflanzenöl	Salz

schwarzer Pfeffer

Für den Bärlauchsud:

500 ml Geflügelfond	2 Schalotten	30 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan	150 g Bärlauch
100 ml hochwertiges Olivenöl	50 g Blattpetersilie	Salz

schwarzer Pfeffer

Für die Tomatengraupen:

75 g mittlere Perlgraupen	80 g getrocknete Tomaten (in Öl)	15 g Tomatenmark
2 Schalotten	60 g Parmesan	80 ml Weißwein
40 g Butter	250 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

6 Kirschtomaten	Olivenöl, zum Schmoren	Salz
-----------------	------------------------	------

schwarzer Pfeffer

Für die Tomatengraupen 250 Milliliter Geflügelfond in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Tomatengraupen die Schalotten abziehen, fein Würfeln und in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Die Graupen kurz mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den kochenden Geflügelfond Kelle für Kelle dazugeben und ähnlich eines Risottos bissfest garen. Die getrockneten Tomaten fein hacken. Zum Schluss die Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen und mit Butter und Parmesan schlotzig servieren.

Für den Bärlauchsud die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Anschließend aus den gerösteten Pinienkernen, dem Bärlauch, dem Knoblauch, der Petersilie, dem Parmesan, dem Olivenöl, dem Salz und dem Pfeffer ein Pesto herstellen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf den Geflügelfond zusammen mit den Schalotten kräftig einreduzieren und anschließend mit dem entstandenen Pesto vermengen.

Das Seeteufelfilet in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons plattieren und leicht mehlieren. Den Parmesan reiben und mit dem Ei verquirlen. Die Medaillons durch die hergestellte Panierung ziehen, sodass die Parmesan-Ei-Hülle das Seeteufelfilet komplett umschließen. Anschließend die Medaillons in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten goldgelb braten.

Währenddessen die Kirschtomaten mit Grün im Olivenöl weichschmoren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Seeteufelfilet auf Küchenpapier entfetten, gemeinsam mit den Tomatengraupen und dem Bärlauchsud auf einem Teller anrichten, mit den Kirschtomaten garnieren und sofort servieren.

Mario Kotaska am 20. März 2015