

Seeteufel, Artischocken, Ricotta-Bällchen, Tomatenfond

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Seeteufelfilet à 300 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	Olivenöl, Salz

Für die Artischocken:

3 Artischocken	2 Tomaten	2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum	200 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Bällchen:

125 g Ricotta	200 g Hartweizengrieß	50 g Parmesan
1 Muskatnuss	Olivenöl	Salz

Für den Tomatensaft:

8 überreife Tomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	50 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Fond:

150 ml weißer Tomatensaft	75 g kalte Butter
---------------------------	-------------------

Für den Fisch: Den Seeteufel salzen, leicht mehlieren und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Butter zum Fisch geben, aufschäumen lassen und eine angedrückte Knoblauchzehe und Thymian zugeben. Den Fisch mit der parfümierten Butter glasieren.

Für die Artischocken: Die Artischockenböden am Stiel flach abschneiden, die Artischocken parallel zum Boden halbieren und großzügig die äußeren Blätter entfernen. Das Heu aus den Hälften mit einem Parisiennelöffel herausnehmen. Ein bisschen Zitronensaft über die Artischocken träufeln, damit sich diese nicht verfärben. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten. Artischockenböden dazugeben und kurz mitdünsten.

Die Tomaten vom Strunk befreien und grob würfeln. Die Stücke so lange mit einköcheln bis fast keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Den Gemüsefond angießen und die Artischockenböden etwa 10 Minuten bissfest garen. Die Artischockenböden aus dem Fond nehmen und den Fond durch ein Sieb abseihen und so lange einreduzieren bis er eine sämige Konsistenz hat. Die Artischockenböden vierteln und im Sud noch einmal kräftig erhitzen.

Für die Bällchen: Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und mit Ricotta, Hartweizengries, Muskatnuss und Salz gut verkneten und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Kleine Kügelchen formen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen und nachdem sie ca. 1 Minute an der Oberfläche schwimmen, abseihen und auf einen geölten Teller legen.

Für den Tomatensaft: Die überreifen Tomaten grob in Spalten schneiden und mit Zucker, abgebraustem Basilikum, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer aufmixen und durch ein Passiertuch über Nacht passieren, bis der klare Tomatensaft abgetropft ist.

Für den Fond: Den weißen Tomatensud in einem kleinen Topf mit eiskalter Butter leicht schaumig aufmontieren. Sie sollten den Tomatensaft nicht durch das Passiertuch drücken! Wirklich weiß und trotzdem vollaromatisch bleibt der Saft nur, wenn Sie ihm Zeit zum Durchtropfen geben.

Die Artischocken samt Sud und Ricotta-Bällchen auf dem Teller verteilen, den Fisch daraufsetzen, mit Kräutern garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 04. Mai 2018