

Seeteufel-Medaillons, Speck, Kartoffel-Würfel, Muscheln

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

4 Seeteufelmedaillons à 60 g	2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für Muschel, Gemüsekonfetti:

100 g Miesmuscheln, Schale	1 mittelgroße Karotte	1 Stange Frühlingslauch
1 Stange Staudensellerie	2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	1 Zitrone	100 ml Weißwein
50 g Butter	50 ml Olivenöl	Piment-d'Espelette

Für den Speck:

2 Scheiben Bacon

Für die Kartoffelwürfel:

2 große mehligte Kartoffeln	50 g geklärte Butter	200 g Eiskwürfel
-----------------------------	----------------------	------------------

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für den Seeteufel:

Die Seeteufelmedaillons waschen und trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianzweige abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in Pfanne erhitzen und Seeteufel mit Thymianzweigen von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Fisch sollte in der Mitte glasig bleiben.

Für Muschel, Gemüsekonfetti:

Karotte schälen, Lauch und Staudensellerie putzen und waschen. Alles in feinste Würfel bzw. Scheibchen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, Schalotten würfeln, Knoblauch hobeln.

Muscheln putzen und waschen. Muscheln für acht Minuten in gesalzenes und kochendes Wasser geben, bis Muscheln sich öffnen. 30 ml Olivenöl in Pfanne erhitzen und Karotte, Sellerie, Schalotten, Lauch und Knoblauch anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz würzen und gekochte, geöffnete Muscheln dazu geben. Kurz köcheln lassen. Muschelsud durch ein feines Sieb passieren, Sud auffangen. Gemüse beiseitelegen. Muscheln auslösen.

Muschelsud leicht einreduzieren. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mit Piment d'Espelette, Saft und Schale der Zitrone abschmecken. Mit Butter und 20 ml Olivenöl cremig schlagen.

Muscheln und Gemüsekonfetti in den Sud legen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls in den Sud geben und bis zum Servieren warm halten.

Für den Speck:

Speck in feinste Streifen schneiden. In Pfanne ohne Fett auslassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen, waschen und in exakte 1,5 mal 1,5 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In geklärter Butter goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen und salzen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden.

Seeteufelmedaillons auf Gemüsekonfetti anrichten, Muscheln darum drapieren und mit aufgeschäumtem Sud umgießen. Schnittlauch, Speck und Kartoffelwürfel um den Fisch anrichten.

Mario Kotaska am 30. November 2018