

Roh mariniertes Seeteufel mit Spargel, Chili-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Fisch:

100 g Seeteufelfilet	2 Limetten	1 EL Honig
geröstetes Sesamöl	1 Bund Koriander	1 eingelegte, rote Zwiebel

Für den Spargel:

3 St. weißer Spargel	scharfer Senf	1 Schuss Weißwein
3 cl Olivenöl	5 cl weißer Balsamico	1 Bund Kerbel
1 Prise Zucker	Salz	

Für die Mayonnaise:

1 Ei (Eigelb)	1 TL Sriracha Chilisauce	250 ml neutrales Maiskeimöl
geröstetes Sesamöl	Salz	

Für den Fisch:

Die Seeteufelfilets waschen und trockentupfen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Limetten halbieren, gut auspressen und Saft mit Honig, etwas Sesamöl und Koriander in eine Form geben und den 0,5 cm dicken Seeteufel darin marinieren.

Für den Spargel:

Den Spargel klassisch in gezuckertem und gesalzenen Weißweinwasser bissfest kochen und zur Seite stellen.

Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Aus etwas Balsamico, Senf und Olivenöl eine leichte Marinade herstellen und den in Stücke geschnittenen Spargel damit marinieren. Spargelstücke auf dem Teller verteilen und mit Kerbel verfeinern.

Für die Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb zusammen mit restlichem Balsamico in ein hohes Plastikgefäß geben, etwas salzen und mit dem Maiskeimöl zu einer Mayonnaise aufziehen. Zum Schluss mit Chilisauce und etwas Sesamöl zu einer intensiven Chili-Mayonnaise abrühren. In eine Spritzflasche füllen und kühl stellen.

Den marinierten Fisch auf den Spargel legen und mit der Mayonnaise vollenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 21. Mai 2021