

Seeteufel-Medaillons, Blumenkohl-Schaum, Speck-Crumble

Für zwei Personen

Für die Seeteufel-Medaillons:

4 Seeteufel-Medaillons	20 g Butter	2-3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Blumenkohlschaum:

200 g Blumenkohl	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	50 g Butter	100 ml Sahne
4 cl Wermut	200 ml Fischfond	Salz
Pfeffer		

Für den Crumble:

50 g Speck	2 Frühlingszwiebeln	50 g Walnüsse
1 EL Panko	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Kerbel

Für die Seeteufel-Medaillons:

Den Seeteufel in Olivenöl langsam und gleichmäßig glasig braten.

Zwischendurch wenden. Butter hinzugeben und schmelzen.

Fisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Pfanne für den Crumble aufgestellt lassen.

Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Blumenkohlschaum:

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden. In 50 g Butter farblos anschwitzen. Chili grob schneiden und hinzugeben.

Blumenkohl putzen. Strunk und Röschen zu den Schalotten und Knoblauch geben und alles andünsten. Mit Wermut ablöschen.

Einkochen lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Fond und Sahne angießen und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles fein mixen und durch ein Sieb streichen. Vor dem Servieren aufschäumen.

Für den Crumble:

Speck in Streifen schneiden. Walnüsse hacken.

Speck und Walnüsse in die Pfanne zur Butter geben (Pfanne, in der zuvor der Fisch gebraten wurde).

Frühlingszwiebeln putzen und schneiden. Frühlingszwiebeln und Panko in die Pfanne geben und alles durchschwenken. Crumble mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kerbel garnieren.

Johann Lafer am 26. Januar 2023