

# Seeteufel-Ossobuco, Kaviar-Linsen, Guanciale-Salsa

## Für zwei Personen

### Für die Linsen:

100 g Belugalinsen	1 kleine Karotte	100 g Knollensellerie
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	300 ml Gemüsefond
alten Aceto Balsamico	10 Safranfäden	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Salsa:

80 g Guanciale	100 g Keniabohnen	4 halbtrock. Tomatenfilets
1 Williamsbirne	1 Schalotte	4 Walnüsse
2 EL Birnen-Balsamessig	2 EL Walnussöl	2 Zweige Bohnenkraut
Salz, Pfeffer, Eiswasser		

### Für den Seeteufel:

2 Seeteufelsteaks mit Knochen à 200 g	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl	Salzflocken, Salz

### Für das Kartoffelstroh:

1 mittelgroße Kartoffel	200 ml Pflanzenöl	Salz
-------------------------	-------------------	------

**Für die Linsen:** Die Linsen kalt abbrausen, im Gemüsefond mit dem Safran und 1 EL Olivenöl (ohne Zugabe von Salz!) aufkochen und in ca. 15 Minuten weich garen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, Karotte und Sellerie schälen und alles in sehr feine Würfel schneiden. In einer Pfanne im übrigen Olivenöl anschwitzen und al dente garen. Die gegarten Linsen ohne Garflüssigkeit zugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Warmhalten.

**Für die Salsa:** Keniabohnen putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, herausnehmen und in kleine Röllchen schneiden.

Guanciale in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp geben.

Tomatenfilets in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Birne waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Walnüsse grob hacken. Schalottenwürfel in dem ausgelassenem Guancialefett glasig anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen und mit dem Walnussöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Bohnen, die Birnenwürfel und die Walnüsse dazugeben. Bohnenkraut waschen, trockenschütteln, die Blättchen fein schneiden und mit den Tomatenfilets zur Salsa geben.

**Für den Seeteufel:** Seeteufelsteaks mit Olivenöl einstreichen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Eine Pfanne erhitzen und die Steaks mit Knoblauch und Kräutern von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, abdecken und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salzflocken bestreuen.

**Für das Kartoffelstroh:** Kartoffel schälen und in dünne Scheiben hobeln. Danach in dünne Streifen schneiden. Öl in einem flachen Topf auf ca. 180 Grad erhitzen.

Kartoffelstreifen im heißen Öl knusprig ausbacken, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen. Die Linsen in einem Ring mittig auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten.

Die Seeteufelsteaks mit Salzflocken würzen und daraufsetzen. Mit der Salsa, der Guanciale und dem Kartoffelstroh ausgarnieren und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 25. Oktober 2024