

Zweierlei Fisch mit zweierlei Püree

Für 4 Personen

0,5 l Gemüsebrühe	7 – 8 Kartoffeln, groß, violett	1 Kürbis, Hokkaido
150 – 200 g Linsen, rot	0,5 l Rinderbrühe	30 g Wilde Möhre Samen
300 g Butter	2 Filetstränge vom Seeteufel	1 Ei
100 ml Sahne	50 g Brennesselsamen	4 Filets vom Seewolf
1 Limone, unbehandelt	750 ml Milch	3 EL Steinklee-Öl
3 EL Olivenöl	Geraniensirup	Salz
Meersalz	Pfeffer	Muskatnuss
Macisblüte, gemahlen	Mehl zum Panieren	Geranienblüten
Kürbiskerne		

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe garen. Den Kürbis von Stiel- und Blütenansatz und eventuell auch Goldadern befreien, halbieren und mit einem scharfkantigen Löffel die Kerne herausnehmen. Die Kürbishälften nochmals in Viertel bis Achtel zerteilen und in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben zerkleinern. Die Kürbisscheiben zusammen mit den roten Linsen in der Rinderbrühe zehn bis 15 Minuten garen. Etwa einen Liter Wasser zum Kochen bringen. Zwei Drittel der Wilde Möhre Samen im Mörser anstoßen, in einen Topf geben und mit dem kochendem Wasser überbrühen. Etwas Geraniensirup dazu geben. Mit einem Deckel zudecken und kurz ziehen lassen. Die Seeteufel-Stränge in portionsgerechte Teile schneiden, in den Sud der Wilde Möhre Samen legen und den verschlossenen Topf im Herd warm stellen. Panierstation vorbereiten: Einen Teller mit Mehl, eine Schüssel mit Ei und Sahne verquirlt, einen Teller mit Brennesselsamen, die mit etwas gemahlenem Pfeffer vermischt werden. Seewolf in Tranchen schneiden, beidseitig mit Meersalz würzen. Limonenschale abreiben und die Seewolftranchen damit würzen. Limone halbieren und entsaften. Die Seewolftranchen mit dem Saft beträufeln. In eine Schüssel drei Esslöffel Butter geben und zum Schmelzen in den vorgeheizten Backofen stellen. Kartoffeln abseihen. Milch erhitzen. Kartoffeln in die Schale mit der inzwischen geschmolzenen Butter pressen, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit der erhitzten Milch zu gewünschter Konsistenz verrühren. Abschmecken und warm stellen. Die gegarte Linsen- Kürbismasse mit dem Stab pürieren und mit Macis würzen. Abschmecken und warm stellen. Den Seewolf panieren und in Olivenöl und etwas Butter bei mittlerer Hitze knusprig ausbacken. Die Seeteufelfilets ganz kurz auf der Fleischseite in Steinklee-Öl anbraten, auf die Hautseite wenden und zum Braten beschweren, damit sie sich nicht rollen. Restliche Butter in einer Pfanne leicht braun werden lassen und die restlichen Möhren-Samen leicht zerreiben und mit hinein geben. Die Seeteufelfilets aus dem Sud nehmen, salzen und in der Butter schwenken. Alles anrichten und mit Kürbiskernen und Geranienblüten garnieren.

Sohyi Kim am 05. Dezember 2008