

Seeteufel mit Kümmel gebraten in Safran-Gewürz-Sud

Für 4 Personen

Seeteufel:

600 g Lottefilet	1 TL Kümmel, ganz	1 EL Öl
50 g Weißbrotbrösel	Chilusalz, mild	

Safran-Gewürz-Sud:

2 Kartoffeln, fest	1 Lorbeerblatt	1 Chilischote, klein
2 Zehen Knoblauch	2 Tomaten	2 Frühlingszwiebeln
0,5 Knolle Fenchel	500 ml Fischfond	2 Scheiben Ingwer
1 Döschen Safran (0,1 g)	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Vanilleschote	Chilusalz, mild	Curry, mild
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Die Lotte in Medaillons schneiden und mit Kümmel bestreuen. In Weißbrotbröseln wenden und in einer Pfanne mit Öl rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf einem Ofengitter zehn Minuten saftig durch ziehen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit Chilusalz würzen.

Safran-Gewürz-Sud:

Die Kartoffeln schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. In Salzwasser mit dem Lorbeerblatt, der Chilischote und einer halbierten Knoblauchzehe weich kochen und auf einem Sieb abgießen. Die Gewürze dabei entfernen. Die Tomaten entstrunken und an der Oberfläche über Kreuz einritzen. 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln und den Fenchel putzen, waschen und fein schneiden. Die Zitronen- und die Orangen-Schale abreiben. Den Fischfond um ein Drittel einköcheln lassen. Ingwer, eine Knoblauchzehe und Safran in den Sud geben, einige Minuten ziehen lassen und Ingwer und Knoblauch anschließend wieder entfernen. Einige der Kartoffelwürfel in den Sud einmischen. Restliche Kartoffelwürfel, Fenchel, Lauchzwiebelringe und Tomatenwürfel dazu geben und mit Chilusalz, Curry, Vanillemark und Zitronen- und Orangenabrieb würzen.

Anrichten:

Den Sud mit dem Gemüse in tiefen Tellern verteilen und die Lottescheiben darauf legen.

Alfons Schuhbeck am 22. Januar 2010