

Seeteufel im Koriander-Ingwer-Chili-Mantel

Für 4 Personen

Seeteufel:

1 Seeteufel, ohne Kopf und Haut	1 Bund Koriander	1 Stck. Ingwer
Meersalz	Pfeffer, schwarz	Olivenöl
Chili in Mühle (getrocknet)		

Rote-Bete-Püree:

750 g Kartoffeln, mehlig	250 g Rote-Bete, vorgegart	1 TL Wasabi
150 ml Milch	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Spinat:

150 g Spinat, jung	Butter, braun	Muskatnuss
Salz		

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Seeteufel:

Den Seeteufel vom Knochen lösen, trocken tupfen und mit Olivenöl beträufeln. Korianderstängel und Ingwer fein hacken, Chili dazu mahlen. Fisch darin wenden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Bratschlauch geben und zubinden. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten garen. Er soll innen noch glasig sein.

Rote-Bete-Püree:

Die Kartoffeln gar kochen, Rote-Bete nach zwei Drittel der Kochzeit begeben. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Wasabi, Milch und Butter begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat:

Den Spinat tropfnass in brauner Butter drei Minuten dünsten und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Seeteufel aus dem Bratschlauch nehmen und in Medaillons schneiden. Mit Olivenöl besprenkeln, leicht salzen und auf dem Püree anrichten. Den Spinat dazu servieren.

Andreas C. Studer am 21. Mai 2010