

Seeteufel auf Tintenfisch-Soße mit Calamaretti

Für 4 Personen

Soße:

1 Zehe Knoblauch	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 TL Puderzucker
80 ml Weißwein	1 Birne	300 ml Fischfond
80 g Sahne	1 – 2 Tütchen Tintenfischtinte	0,5 Vanilleschote
Salz	Chiliflocken	Speisestärke

Seeteufel:

500 g Seeteufel, küchenfertig	3 EL Weißbrotbrösel	1 EL Öl
Chilusalz, mild		

Calamaretti:

2 Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch	250 g Calamaretti
1 – 2 TL Öl	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,25 Bund Petersilie
1 – 2 EL Olivenöl, mild	Lavendelsalz	Pfeffer, schwarz

Soße:

Die Knoblauchzehe schälen und etwa eine Messerspitze abreiben. Etwas Zitronen-Schale abreiben. Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Birne schälen, waschen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Birnenwürfel in der Brühe weich garen. Mit dem Stabmixer pürieren, die Weißweinreduktion zur Soße geben und die Sahne mit der Tintenfischtinte und dem Knoblauch hinzufügen. Die Soße mit Salz, Vanillemark, einer Prise Chiliflocken und Zitronenschale würzen. Mit Speisestärke abbinden.

Seeteufel:

Den Seeteufel in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden, mit Weißbrotbrösel bestreuen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten. Anschließend mit Chilusalz würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Calamaretti:

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Zitronen-Schale abreiben. Kopf und Arme der Calamaretti mitsamt dem Eingeweide aus dem Körperbeutel ziehen, durchsichtiges Fischbein entfernen. Von den Tintenfischarmern den Kopf abtrennen und darauf achten, dass dabei auch der harte „Schnabel“ entfernt wird. Von den Tüten die Haut abziehen, die Tüten aufschneiden und die restlichen Eingeweide entfernen. Tütenfleisch und Arme unter fließend kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Das Tütenfleisch in drei Zentimeter große Stücke schneiden, die Tentakeln halbieren. Die vorbereiteten Calamaretti in einer großen, heißen Pfanne im Öl eine halbe bis eine Minute anbraten. Die Frühlingszwiebeln mit den Knoblauchscheiben mit dem Zitronenabrieb und der frisch geschnittenen Petersilie dazu geben, das Olivenöl hinzufügen, salzen und pfeffern. Die Soße nochmals aufschäumen, auf warmen Tellern anrichten, die Calamaretti darauf streuen und die Seeteufelwürfel darauf setzen.

Alfons Schuhbeck am 28. Mai 2010