Seeteufel im Wasabi-Honig-Mantel, Pfifferlinge

Für 4 Personen

Seeteufel:

1 Ei	100 g Tempura-Mehl	4 Seeteufelfilets, a 140 g
50 g Panko-Mehl	Salz	

Pfifferlinge:

2 Zehen Knoblauch	2 cm Ingwer, frisch	2 Schalotten
2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Sojasoße	0,5 EL Zucker
400 g Pfifferlinge	4 EL Balsamico, süß	4 EL Kürbiskernöl

Wasabi-Honig-Soße:

1 Zitrone	1 EL Wasabi-Pulver	100 ml Blütenhonig
Salz		

Anrichten:

4 EL Pistazien	2 Schoten Chili, frisch

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.
Seeteufel:
Ein Eigelb in etwas kaltem Wasser dünn verrühren (Die Masse soll in etwa die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben). Dazu zwei Drittel des Tempura-Mehls einrühren. Die Fischfilets etwas salzen und im verbliebenen Tempura-Mehl wälzen, dann in den Teig geben und zuletzt im Panko-Mehl wälzen. Das Öl auf 160 Grad erhitzen. Die Fischfilets im heißen Fett goldgelb herausbacken. Im vorgeheizten Backofen warm stellen.
Pfifferlinge:
Den Knoblauch und Ingwer fein hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Sojasoße ablöschen und mit Zucker karamellisieren. Den Knoblauch und Ingwer dazu geben und eine weitere Minute ziehen lassen. Die geputzten Pfifferlinge dazu geben, kurz anbraten und mit Balsamico abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Kürbiskernöl zu den Pfifferlingen geben.
Wasabi-Honig-Soße:
Den Saft der Zitrone auspressen. Etwas Wasser mit Wasabi zu einer dicklichen Paste verrühren und zehn Minuten ziehen lassen. Mit Zitronensaft und Blütenhonig verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.
Anrichten:
Auf vier Tellern die Pfifferlinge verteilen. Den Seeteufel aus dem Backofen nehmen und darauf legen. Die Wasabi-Honig-Soße darüber fließen lassen. Die klein gehackten Pistazien darüber streuen. Nach Geschmack mit frischem Chili abrunden.

Sohyi Kim am 09. Dezember 2011