

Seeteufel-Filet in Rotwein pochiert, Rosenkohl-Blättern

Für 4 Personen

Seeteufel:

2 l Rotwein	1 Schote Vanille	8 Sternanis
2 g Pfefferkörner, schwarz	4 Kapseln Kardamom, grün	4 Nelken
5 g Korianderkörner, geröstet	8 Lorbeerblätter	2 Stangen Zimt
4 Orangen, unbehandelt	2 Zitronen, unbehandelt	1 Bund Thymian
0,5 Bund Blattpetersilie	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Estragon
800 g Seeteufelfilet		

Beurre Blanc:

4 Schalotten	1 Knolle Knoblauch	5 g Fenchelsamen
500 ml Weißwein	250 ml Wermut	100 g Butter
50 g Crème-fraîche	0,5 Bund Estragon	0,5 Bund Basilikum
Pfeffer	Muskatnuss	Meersalz

Rosenkohl:

300 g Rosenkohlblätter	3 Schalotten, länglich	50 g Bacon
50 g Butter	Eiswürfel	

Crôutons:

4 Scheiben Toast	50 ml Sonnenblumenöl	20 g Butter
2 g Quatre-Épices	Kerbel	

Seeteufel:

Den Pochiersud mit Rotwein und allen Gewürzen und Kräutern circa fünf Minuten reduzieren lassen. Anschließend das Seeteufelfilet von Haut, Knochen und Flexen befreien. Das Filet alle zwei Zentimeter binden und in den auf 80 Grad abgekühlten Sud legen. Das Seeteufelfilet von allen Fäden befreien und aufschneiden. Erst jetzt mit Meersalz und Pfeffer auf der Schnittfläche würzen.

Beurre Blanc:

Aus den Abschnitten (Haut, Knochen und Flexen) mit Schalotten, Knoblauch, Fenchelsamen, Weißwein und Wermut einen Fischfond ansetzen. Nach zehn Minuten abpassieren und mit Butter, Crème-fraîche, Estragon und Basilikum aufmischen. Anschließend passieren und vor dem Servieren noch mal aufschäumen.

Rosenkohl:

Die Rosenkohlblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Aus Schalottenwürfelchen, Baconwürfelchen und 50 Gramm Butter eine Panaché herstellen und die Rosenkohlblätter kurz durchschwenken.

Crôutons:

Die Toastbrotstücken in kleine Würfelchen schneiden und in Sonnenblumenöl mit Butter kross zu Crôutons rösten. Entfetten und mit Quatre Épices bestreuen. Das Gericht mit Kerbel garnieren.

Mario Kotaska am 16. Dezember 2011