

# Seeteufel-Bäckchen mit Schmorzitronen-Vinaigrette

**Für vier Personen**

**Seeteufelbäckchen:**

4 Scheiben Toastbrot	0,5 Bund Blatt Petersilie	0,5 Bund Estragon
0,5 Bund Basilikum	12 Seeteufelbäckchen	1 EL Mehl
2 Eier	50 g Butterschmalz	Pfeffer, Meersalz

**Vinaigrette:**

1-2 Zitronen, unbehandelt	100 g Hagelsalz, grobkörnig	2 Schalotten
50 ml Olivenöl		

**Safran-Kartoffelstampf:**

4 Kartoffeln, klein, fest	25 g Butter	1 Prise Safranfäden
1 EL Sesamsamen	Pfeffer, Salz	

Seeteufelbäckchen:

Das Toastbrot entrinden. Blatt Petersilie, Estragon und Basilikum zupfen und mit dem Toastbrot im Mixer fein pürieren. Die Bäckchen mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durch die verquirlten Eier ziehen, mit den Kräuterbröseln panieren und in heißem Butterschmalz backen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Vinaigrette:

Die Zitronen samt Salz in eine Auflaufform geben, im vorgeheizten Backofen schmoren, abkühlen lassen und anschließend den Saft auspressen. Die Schalotten in Würfel schneiden, kurz anschwitzen und mit dem Schmorzitronensaft und Olivenöl verrühren.

Safran-Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln weich kochen, ausdampfen und mit Butter, Safranfäden und Sesam grob stampfen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Alexander Herrmann am 21. September 2012