

Seeteufel im Kräuter-Mantel mit Sellerie-Püree

Für vier Portionen

200 g Knollensellerie	200 g Kartoffeln, mehlig	30 g Butter
400 ml Sahne	500 g Rote Bete, roh	2 Äpfel, säuerlich
8 EL Sonnenblumenöl	5 EL Sherryessig	2 TL Honig
2 Zitronen, unbehandelt	2 Seeteufelschwänze, à 300 g	3 EL Olivenöl
100 g Paniermehl	1 Zweig Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	100 ml Fischfond	15 g Ingwer
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer, schwarz	

Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Anschließend in Salzwasser zugedeckt weich kochen. 250 Milliliter Sahne in einem Topf erwärmen, 20 Gramm Butter hinzufügen und darin zerlaufen lassen. Die Kartoffel-Selleriemischung abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Sahne-Buttergemisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Schale einer Zitrone abreiben. Anschließend die Rote Bete schälen und in sehr feine Streifen hobeln. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in feine Streifen hobeln. Für das Salatdressing das Sonnenblumenöl, den Sherryessig sowie den Honig miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und zwei Teelöffeln Zitronenabrieb würzen. Das Salatdressing mit dem Rote-Bete-Salat und den Äpfeln vermengen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Schale der zweiten Zitrone abreiben und anschließend den Saft auspressen. Den Seeteufel enthäuten und mit einem Messer die Fetthäutchen entfernen. Die Filets dem Knorpel entlang ausschneiden, mit der Hälfte des Zitronensafts rundherum beträufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Anschließend die Petersilie und den Thymian abbrausen, trocken schütteln sowie die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Das Paniermehl mit den frischen Kräutern, etwas Zitronenabrieb sowie dem Knoblauch vermengen und die Fischfilets in der Kräuterpanade wälzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Seeteufel darin bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Die Filets sollten innen leicht glasig sein. Für den Ingwerschaum den Ingwer schälen und fein reiben. Anschließend 150 Milliliter Sahne, den Fischfond sowie den Ingwer in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Mit dem übrigen Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Gramm kalte Butter einrühren und die Soße kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Seeteufelfilets mit dem Selleriepüree und dem Rote-Bete-Salat anrichten. Den Ingwerschaum über die Fischfilets träufeln und sofort servieren.

Horst Lichter am 02. Juni 2012