

Piccata vom Seeteufel, Paprika-Salsa, Sojabohnen-Reis

Für vier Portionen

200 g Basmatireis	2 EL Sesamöl	150 g Sojabohnen, geschält
3 Stiele Zitronenthymian	400 ml Geflügelfond	Salz
1 Karotte	2 gelbe Paprikaschoten	2 rote Paprikaschoten
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Ingwer
1 EL Olivenöl	2 TL brauner Zucker	2 TL Jaipur Curry
2 EL Weißweinessig	600 g Seeteufelfilet	$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenthymian
3 Eier	100 g frischer Parmesan	Salz, Pfeffer
100 g Mehl	100 ml Rapsöl	50 g Butter
30 g Butter	1 Bund Koriander	

Den Basmatireis in einem Sieb abbrausen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Reis, Sojabohnen und gezupften Thymian darin anschwitzen. Den Geflügelfond angießen und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel auf kleiner Hitze etwa 18 Minuten ausquellen lassen. Karotte waschen, schälen und dünn hobeln. Nach zehn Minuten zum Reis geben und mitgaren. Reis mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Salsa die Paprikas waschen, vierteln und entkernen. Die Hälfte davon durch den Entsafter lassen und den Paprikasaft (etwa 100 bis 150 Milliliter) auffangen. Die übrigen Paprikas schälen und klein würfeln. Die Schalotten, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Paprika, Schalotten, Knoblauch und Ingwer anschwitzen. Braunen Zucker und Currypulver zugeben und alles zwei bis drei Minuten anschwitzen. Mit dem Weißweinessig und dem Paprikasaft ablöschen. Die Salsa etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Seeteufelfilet in zwölf Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trockentupfen und zupfen. Eier, Parmesan und fein gezupfte Thymianblättchen verquirlen. Rapsöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Seeteufelscheiben in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und im heißen Rapsöl goldbraun ausbacken.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen.

Den Basmatireis mit einer Gabel auflockern und 30 Gramm Butter unterrühren.

Den Reis mit Vorspeisenringen (etwa zehn Zentimeter Durchmesser) portionieren. Paprika-Salsa um den Reis verteilen. Die Seeteufel Piccata darauf legen und mit Korianderblättchen bestreuen.

Johann Lafer am 08. Oktober 2016