

Seeteufel mit Erbsen-Creme, Champagner-Soße, Kaviar

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

1 Seeteufelfilet, à 240 g	4 Austern	1 Knoblauchzehe
1 Limette	120 g Butter	2 EL Limonenöl
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Creme:

250 g Erbsen	1 Schalotte	200 ml Sahne
1 EL Butter	50 ml Grauburgunder	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

4 Austern	100 g heller Lauch	2 Stück Zitronengras
1 Knoblauchzehe	100 g Schalotten	40 g Ingwer
125 ml Crème-double	100 g Butter	125 ml Sahne
75 ml weißer Portwein	250 ml Grauburgunder	30 ml Austernsauce
3 EL Dashi Essig	1 gekühlte Fl. Champagner	½ Bund Koriander
3 Zweige Minze	6 Limonenblätter	

Für den Kaviar:

30 g Kaviar	1 Zweig Rosmarin	1 EL Kräuter-Öl
Erbsenkresse		

Für den Seeteufel:

Die 4 Austern öffnen und in etwas Wasser sanft pochieren. Seeteufelfilet waschen, trockentupfen, in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Medaillons in Olivenöl anbraten und Butter zugeben. Knoblauchzehe halbieren und mit etwas Limonenöl in die Butter geben. Nun die Medaillons beidseitig braten und dabei die Butter braun werden lassen. Mit etwas Limettensaft und Limettenabrieb würzen.

Für die Creme:

Schalotte abziehen und klein schneiden. Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen.

Erbsen blanchieren und 4 EL Erbsen für die Garnitur aufbewahren.

Restliche Erbsen mit der Sahnereduktion zu einem Püree mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Lauch putzen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Butter im Topf schmelzen lassen und Schalotten-Streifen und Lauchstreifen darin anschwitzen.

Austern öffnen und 4 Austern kleingeschnitten zugeben. Mit Portwein und Grauburgunder ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen.

Crème double und Sahne zugeben und nochmals reduzieren lassen.

Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Limonenblätter klein schneiden. Knoblauch, Ingwer, Koriander, Minze, Zitronengras und Limonenblätter zur Sauce geben und 15 Minuten ziehen lassen. Danach die Sauce passieren und mit Austernsauce, Dashi Essig und etwas Champagner abschmecken. Sauce aufschäumen.

Austern können Sie guten Gewissen essen. Laut WWF sind Austern aus weltweiter Aquakultur empfehlenswert, die in Hänge- oder Pfahlkulturen und Bodenkulturen wachsen und ein ASC-Siegel haben.

Für den Kaviar:

Kresse putzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Auf tiefe Teller etwas Erbsenpüree geben und die aufgeschnittenen Seeteufel-Medaillons daraufsetzen. Restliche Erbsen darum verteilen.

Den Kaviar auf die Seeteufel-Medaillons geben, mit der Erbsenkresse garnieren und mit Kräuter-Öl umkränzen. Die Austern-Champagnersauce aangleßen. Das Gericht mit Rosmarin garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 30. Dezember 2020