

Gebratener Seeteufel an Gurken-Gemüse, Kichererbsen-Püree

Für 2 Portionen

300 g Seeteufelfilet	1/2 Salatgurke	250 g Kichererbsen
Butter	50 ml Sahne	50 ml Weißwein
1 Zwiebel	1 TL Senf	Dill
Salz	Pfeffer	Mehl
Öl		

Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Kichererbsen gründlich waschen und mit der Hälfte der Zwiebelwürfel und etwas Butter in einen Topf geben. Das Ganze unter rühren anrösten, bis die Butter braun wird. Mit Sahne ablöschen und weichkochen. Die Kichererbsen nun mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Seeteufel waschen, trocken tupfen, in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben anschließend leicht in Mehl wenden und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Der Fisch sollte innen schön glasig sein. Die Salatgurke halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen, in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit den restlichen Zwiebelwürfeln in etwas Butter anschwitzen. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Für etwas Schärfe einen halben Esslöffel Senf darunter verrühren. Etwas Dill kleinschneiden und zu den Gurken geben. Das Seeteufelfilet mit den Gurken und dem Kichererbsenpüree auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 19. 10. 2011