

Seeteufel mit Vanille, Curry und schnellem Rettich-Salat

Für 2 Portionen

400 g Seeteufelfilet	400 g Rettich	150 g saure Sahne
1 Vanilleschote	6 Stiele frischer Koriander	2 TL Currypulver
2 TL Honig	Salz	Pfeffer
Butter	Öl	Chili
Mehl		

Den Rettich schälen und die Enden entfernen. Mit einem Sparschäler hauchdünne Streifen für den Salat schälen. Den Koriander fein hacken. Die saure Sahne in eine Schüssel geben und mit Honig, Salz, Pfeffer, etwas Chili und dem Koriander vermengen. Den Rettich zu der sauren Sahne geben und in der Soße marinieren. Eine Pfanne erhitzen, den Seeteufel waschen, trocken tupfen, in Tranchen schneiden, in etwas Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Den Fisch kurz anbraten und dann von der heißen Herdplatte nehmen. Zwei Flocken Butter in die Pfanne geben, das Currypulver und die frische Vanille zur Butter geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abrunden. Den Rettichsalat mit dem Seeteufel auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 01. 12. 2011