

# Warmes Seeteufel-Carpaccio mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

## Für 2 Personen

200 g Seeteufelfilet, ohne Haut	50 g mehlig. Kartoffeln	6 Drillinge
1 Stange Porree	3 Radieschen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Olivenöl
150 ml Fischfond	2 EL weißer Balsamico	30 g kalte Butter
100 ml Fischfond	1 TL grobkörniger Senf	Gartenkresse
frischer Meerrettich		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Drillinge schälen, den Lauch waschen und beides in Scheiben schneiden. In 100 ml Fischfond acht Minuten garen. Die Schalotten und den Knoblauch halbieren, beides abziehen und fein hacken. Die mehlig kochenden Kartoffeln schälen und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln, Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Den restlichen Fischfond und den Balsamico dazugeben und die Kartoffeln garen. Den Sud mit den Kartoffeln durch ein Sieb drücken und anschließend nochmal einkochen. Die Butter dazugeben. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zu dem Kartoffelsud geben. Den Senf in den Kartoffelsud geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gedämpften Kartoffel- und Lauchscheiben in den Sud geben und warm halten. Den Seeteufel waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer schräg in ca. fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Diese leicht überlappend kreisrund auf einen Teller legen. Den Teller für acht Minuten in den Ofen stellen und den Fisch darin garen. Die Radieschen waschen und in feine Streifen schneiden. Das Kartoffel-Lauchgemüse auf dem Seeteufel-Carpaccio verteilen. Den restlichen Kartoffelsud über den Fisch träufeln. Mit den Radieschenstreifen, der Kresse und etwas frisch geriebenem Meerrettich garnieren und servieren.

Johann Lafer am 17. Februar 2012