

## Seeteufel im Kichererbsen-Mantel

### Für 2 Personen

150 g Seeteufelfilet	1/2 rote Paprika	2 große, fleischige Tomaten
1/2 Knoblauchzehe	1 Stange Frühlingslauch	100 g Kichererbsenmehl
kaltes Mineralwasser	1/2 Bund Koriander	1/2 TL Ras-el-Hanout
Curry	gemahlener Kreuzkümmel	Muskatnuss
1 Prise Zucker	Öl	Olivenöl
weißer Balsamico-Essig	Salz	Pfeffer
Koriander		

Das Seeteufelfilet in 1,5 Zentimeter dicke Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Aus dem Kichererbsenmehl, der fein gewürfelten roten Paprika, gehacktem Koriander, dem Ras-el-Hanout und etwas Curry mit kaltem Mineralwasser einen Ausbackteig anrühren. Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und dem Zucker abschmecken. Die mehlierten Seeteufelmedaillons mit einem Spieß durch den Teig ziehen und in 170°C Grad heißem Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten.

Die Tomaten vom Strunk befreien und auf der anderen Seite kreuzförmig einritzen. In kochendem Wasser kurz brühen, sofort in Eiswasser abschrecken und enthäuten und entkernen. Anschließend in kleine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Den Frühlingslauch und den Knoblauch hauchdünn schneiden und unterheben.

Einen kleinen Teil davon in Olivenöl anschwitzen und mit weißem Balsamico-Essig einköcheln. Vor dem Servieren den Rest unterziehen und nachschmecken.

Zum Anrichten die gekochten Tomaten in einen tiefen Teller geben, den Seeteufel darauf legen und alles nach Belieben mit Koriander oder Shisokresse garnieren.

Mario Kotaska am 21. April 2015