

Seeteufel an Gurken-Gemüse und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

300 g Seeteufelfilet	200 g mehligk. Kartoffeln	1 Salatgurke
1 Bund Dill	1 Zwiebel	1 Bund Dill
1 TL Senf	75 g Butter	50 g Mehl
50 ml Sahne	50 ml Weißwein	Öl, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Den Seeteufel waschen und trocken tupfen. Dann in 3 Zentimeter dicke Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben leicht in Mehl wenden und von beiden Seiten in der Pfanne mit heißem Öl anbraten. Dabei sollte der Fisch innen noch glasig sein. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Dill waschen und ebenfalls klein hacken. Dann die Salatgurke halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Diese dann in 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Gurke zusammen mit der Zwiebel in der Pfanne mit der heißen Butter anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und einen Teelöffel Senf unterrühren. Außerdem den Dill hinzugeben. Die Kartoffeln abgießen, weich stampfen und mit etwas Butter, der Sahne, dem Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Seeteufelfilet zusammen mit dem Gurkengemüse und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Streuber am 01. Oktober 2012