

Seeteufel-Saltimbocca mit Kräuter-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

300 g Seeteufelfilet	4 Scheiben Parma-Schinken	300 g mehligk. Kartoffeln
200 g Lauch	1 Schalotte	1 unbehandelte Zitrone
2 EL Dijon-Senf	60 g Butter	150 g Butterschmalz
200 ml Gemüsefond	200 ml Milch	200 ml Schlagsahne
50 ml trockener Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	2 EL Olivenöl	1 TL Speisestärke
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 15 bis 20 Minuten garen. Den Lauch putzen, waschen und in circa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Anschließend in einem Topf in zehn Gramm Butter andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen und anschließend mit etwas Fond und dem Weißwein ablöschen. Die Schlagsahne mit dem Stärkepulver und dem Senf verquirlen und zum Lauch geben, das Ganze dann etwa fünf Minuten köcheln lassen und danach vom Herd ziehen. Den Seeteufel waschen, trockentupfen, entgräten und in zwei Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Petersilienblätter abzupfen und zusammen mit etwas Olivenöl pürieren. Diese Masse auf das Seeteufelfilet streichen und mit dem Parma-Schinken umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin den Fisch etwa zwei Minuten pro Seite anbraten und anschließend für etwa zwölf Minuten fertig garen. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die Milch in einem Topf erwärmen und die restliche Butter darin schmelzen. Die Kartoffeln grob stampfen, mit der Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb abschmecken. Die übrigen Kräuterblätter abzupfen und fein hacken, von der Zitronenschale Zesten reißen und gemeinsam unter das Püree heben. Das Lauchgemüse mit dem Seeteufel und dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Grün am 09. Dezember 2013