

# Seeteufel mit Spätzle, Zuckerschoten und Hummer-Soße

## Für 2 Personen

### Für den Seeteufel:

400 g Seeteufel-Filet	100 g Butter	Mehl, Salz, Pfeffer
Crema di Balsamico	Forellenkaviar, Dill	

### Für die Sauce:

400 ml Hummerfond	200 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Pck. Hummerpaste
200 ml Sahne	Zucker	

### Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	2 TL Zucker	Salz, Pfeffer
---------------------	-------------	---------------

### Für die Spätzle:

300 g Mehl	4 Stiele glatte Petersilie	1 Muskatnuss
6 Eier	500 ml Mineralwasser	3 EL Semmelbrösel
Butter, Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. In einem Topf Salzwasser erhitzen. Für die Sauce die Sahne steif schlagen. Den Hummerfond mit dem Wein im offenen Topf zehn Minuten einkochen lassen. Mit Zucker würzen, die Hummerpaste einrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Den Seeteufel portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas im Mehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Seeteufel von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen und für fünfzehn Minuten in den Backofen geben. Für die Spätzle Mehl, Eier, eine Prise Salz, Muskat und Mineralwasser in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen schlägt. Den Spätzleteig durch eine Spätzlepresse in das Wasser geben, darin garen lassen und mit einer Schaumkelle abschöpfen. Die Spätzle kurz abschrecken und abtropfen lassen. In der Pfanne etwas Zucker karamellisieren und die Zuckerschoten darin zwei Minuten schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer weiteren Pfanne etwas Butter zerlassen, die Semmelbrösel anrösten und über die Spätzle geben. Den Fisch zusammen mit den Spätzle sowie den Zuckerschoten auf einem Teller anrichten. Mit etwas Forellenkaviar und Dill garnieren und servieren.

Matthias Kiefer am 20. Oktober 2014