

Seeteufel geschmort mit Vanille-Blutorangen-Peperonata

Für 4 Personen

Seeteufel:

100 g Butter 3 Zweige Rosmarin 800 g Seeteufel, ohne Knochen
Meersalz

Peperonata:

3 Schoten Paprika, rot 2 Schalotten 100 ml Blutorangensaft, frisch
1 Vanilleschote Olivenöl Meersalz

Mangopüree:

1 Mango 100 ml Grapefruitsaft 0,5 TL Ingwer

Kartoffeln:

6 Kartoffeln, violett Olivenöl Meersalz

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

80 Gramm Butter erwärmen und zwei Zweige Rosmarin darin ziehen lassen. Den Seeteufel in Medaillons schneiden, in der Butter wenden und ein paar Minuten in dem vorgeheizten Backofen garen, ab und zu mit der Butter übergießen. Den Seeteufel anschließend unter Alufolie ziehen lassen. Die restliche Butter mit einem Zweig Rosmarin aufschäumen und die Medaillons nochmals darin wenden, salzen.

Peperonata:

Die Paprika schälen und in Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl andünsten. Die Paprikawürfelchen dazu geben und mit Blutorangensaft ablöschen. Die Vanilleschote auskratzen, dazu geben und salzen. Zugedeckt zehn Minuten schmoren.

Mangopüree:

Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Mit Grapefruitsaft und fein geriebenem Ingwer aufkochen, fünf Minuten garen. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Auf Backpapier ohne Fett etwa zwölf Minuten im vorgeheizten Backofen garen, salzen. Etwas Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken. Die Medaillons auf Mangopüree anrichten, Peperonata und Kartoffeln dazu servieren.

Andreas C. Studer am 15. April 2011