

Seeteufel-Piccata mit Zitronen-Püree und Kaviar-Rahm-Soße

Für 2 Personen

300 g Seeteufelfilet, ohne Haut	2 EL Keta-Kaviar	300 g festk. Kartoffeln
1 unbehandelte Zitrone	2 Eier	50 g Parmesan
1 unbehandelte Zitrone	1 Muskatnuss	250 ml Fischfond
125 ml Schlagsahne	125 ml trockener Weißwein	20 g Butter
20 g kalte Butter	40 g Mehl	2 cl Wermut
1 Bund Schnittlauch	3 EL Olivenöl	Pflanzenöl
1 TL Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser etwa 25 Minuten kochen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Etwas Zitronenschale abreiben, die Zitrone halbieren und drei Esslöffel Saft auspressen. Den Kreuzkümmel kurz in der Pfanne anrösten, in eine Schale geben und mit dem Olivenöl, der Zitronenschale und -saft vermengen. Anschließend die Kartoffeln hinzufügen, das Ganze zu einem Püree stampfen und mit Salz, etwas Muskatabrieb und Pfeffer abschmecken. Die Seeteufelfilets waschen, trocken tupfen, von Sehnen befreien und in zwei zentimeterdicke Medaillons aufschneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan reiben und mit den Eiern vermengen. Die Medaillons mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, in 20 Gramm Mehl wenden und anschließend durch die Eiermischung ziehen. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Medaillons goldgelb ausbacken und anschließend im Backofen warmhalten. Den Fischfond in einem Topf erhitzen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und das übrige Mehl kurz farblos darin anschwitzen. Anschließend mit dem Fischfond, der Schlagsahne, dem Weißwein und dem Wermuth aufgießen, verrühren und etwa zehn Minuten reduzieren lassen. Anschließend passieren, mit Salz und Pfeffer würzen und die kalte Butter hinein mixen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Abschließend den Keta-Kaviar sowie den Schnittlauch begeben. Die Seeteufelmedaillons auf Tellern anrichten, das Zitronenpüree mit einer Spritztüte danebengeben und mit der Kaviarrahmsoße garnieren.

Martin Kleimeier am 22. November 2010