

Seeteufel mit Limetten-Ingwer-Soße und Bandnudeln

Für zwei Personen

500 g Seeteufelfilet	300 g frische Bandnudeln	4 unbehandelte Limetten
2 Schalotten	1 Ingwerknolle	Butter
100 ml Sahne	100 ml Crème-fraîche	200 ml Fischfond
125 ml trockener Weißwein	Öl	1 EL brauner Zucker
Paprikapulver	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin al dente kochen. Den Seeteufel waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Fisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Den Fisch salzen, pfeffern und mit etwas Paprikapulver bestreuen. Anschließend den Fisch zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Etwas Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin dünsten, den Ingwer hinzugeben und mit dünsten. Das Ganze mit dem Fischfond und dem Weißwein ablöschen. Anschließend die Sahne und die Crème-fraîche hinzugeben und zu einem Drittel einkochen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb passieren und nochmals einkochen lassen. Schale von der Limette reiben und in die Sauce streuen. Anschließend die Limetten auspressen und den Saft zur Sauce geben. Das Ganze ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend die Sauce schaumig pürieren. Den Seeteufel mit der Limetten-Ingwer-Sauce und den Bandnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Schillinger am 27. März 2013