

Seeteufel-Filet mit Safran-Schaum, Kartoffel-Mousse

Für zwei Personen

Für das Seeteufelfilet:

2 Seeteufelfilets, à 150 g	1 unbehandelte Zitrone	0,5 Bund Rosmarin
0,5 Bund Thymian	2 EL Olivenöl	Pfeffer
Salz		

Für den Safranschaum:

1 Heftchen Safranfäden	700 ml Sekt	50 ml Sahne
2 EL Cointreau	50 g kalte Butter	Zucker
Pfeffer	Salz	

Für das Kartoffelmousse:

150 g mehligk. Kartoffeln	0,5 unbehandelte Zitrone	50 ml Schlagsahne
50 g Butter	70 ml Milch	1 Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

Für die Zucchini-Julienne:

1 gelber Zucchini	1 grüner Zucchini	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
1 EL neutrales Öl	Pfeffer	Salz

Für die Kartoffelmousse Kartoffeln schälen, in mittelgroße Stücke schneiden und in einem Topf mit leicht salzigem Wasser weich kochen.

Filets waschen und trockentupfen. Kräuter zupfen. Zitrone halbieren und auspressen. Filets mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Filets sanft darin anbraten.

Für den Safranschaum Sekt in einen Topf geben und so lange einkochen lassen, bis er sich auf ungefähr die Hälfte reduziert hat. Anschließend Sahne hinzugeben und Flüssigkeit einkochen lassen, bis leicht eindickt. Safran und Cointreau hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren kalte Butter zerkrümeln und in Sauce einrühren. Sauce vor dem Servieren aufschäumen.

Für die Kartoffelmousse Kartoffeln abgießen und anschließend pressen. Milch aufkochen und zusammen mit Butter unter Kartoffeln rühren. Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. Dabei beachten, dass Mousse nicht zu flüssig wird. Zum Schluss Mousse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gelbe und grüne Zucchini in dünne Julienne schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zucchini darin ca. fünf Minuten von allen Seiten garen. Zitrone auspressen. Mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken.

Seeteufelfilet mit Kartoffelmousse, Zucchini-Julienne und Safranschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Severine Petersen am 21. Oktober 2015