

Seeteufel-Filet mit Sherry-Soße und Topinambur-Püree

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

2 Seeteufelfilets à 140 g
2 EL kalte Butter

1 Zehe Knoblauch
Olivenöl

2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für die Sherrysauce:

50 ml Sherry
40 ml Kalbsfond
1 Zehe Knoblauch

25 ml Sherryessig
1 Schalotte
1 Prise Cayennepfeffer

40 ml Geflügelfond
75 g handwarme Butter

Für das Topinamburpüree:

300 g Topinambur
Butter

50 ml Weißwein
Salz

125 g Sahne
Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Für die Sherrysauce die Schalotten und den Knoblauch schälen, Schalotten fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Mit Sherry und Sherryessig ablöschen. Hühnerbrühe und Kalbsjus unterrühren und langsam einköcheln lassen. Mit einem Stabmixer mixen und 75 g handwarme Butter nach und nach unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und warmstellen.

Für das Püree den Topinambur in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Etwa zehn Minuten garen bis der Topinambur weich ist. Pürieren und warm stellen. Seeteufelfilets waschen, trocken tupfen und salzen. Knoblauch abziehen und halbieren. Seeteufelfilets von beiden Seiten zusammen mit den Knoblauchhälften in Olivenöl anbraten. In der Pfanne im Ofen weiter garen. Nach ca. acht Minuten die Pfanne wieder herausnehmen und zurück auf den Herd stellen.

Die kalte Butter sowie die Rosmarinzweige zum Seeteufel in die Pfanne geben und erhitzen. Seeteufel, Knoblauch und Rosmarin mehrmals mit der Butter beträufeln.

Den Seeteufel mit der Sherrysauce und dem Topinamburpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Hitzler am 23. November 2015