

# Seeteufel-Filet, Zitronen-Kartoffel-Püree, Spitzkohl

Für zwei Personen

**Für den Seeteufel:**

1 Seeteufelfilet à 300 g                      1 EL Olivenöl                      Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffel-Püree:**

250 g mehligk. Kartoffeln                      1 unbehandelte Zitrone                      3 Zweige Thymian

1 Lorbeerblatt                      125 ml Buttermilch                      1 Muskatnuss

3 EL Olivenöl                      Salz

**Für den Spitzkohl:**

1 kleiner Spitzkohl                      1 EL Sesamöl                      100 ml helle Sojasauce

3 Stängel Petersilie                      100 ml Pflanzenöl                      Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 Schalotte                      30 g Butter                      100 g Crème-double

100 ml Sahne                      80 ml trockener Weißwein                      150 ml Fischfond

1 EL helle Tandooripaste                      1 TL Kurkuma                      Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser und dem Lorbeerblatt 20 Minuten gar kochen.

Spitzkohl putzen, von der Spitze eine Handvoll schmale Streifen schneiden und beiseite stellen. Restlichen Kohl in mundgerechte Stücke schneiden.

Sesamöl und Sojasauce in die Wokpfanne geben und die Kohlstücke 20-25 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte schälen und fein würfeln. Butter in der Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel anschwitzen. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Fischfond dazugeben und auf  $\frac{1}{2}$  reduzieren. Sahne steif schlagen.

Petersilienblätter von den Stängeln zupfen. Pflanzenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Kohlstreifen und Petersilienblätter darin frittieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Kartoffeln abschütten, ausdampfen lassen und mit der Buttermilch stampfen. Mit Salz und geriebenem Muskat abschmecken. Zitronenschale dazu reiben und Olivenöl unterrühren. Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Fischfilets von jeder Seite 4 Minuten braten.

Crème double in die Sauce geben und einmal aufkochen lassen. Mit Tandooripaste und Kurkuma abschmecken. Mit dem Stabmixer schaumig schlagen und einen Esslöffel der geschlagenen Sahne unterheben.

Das Zitronen-Kartoffel-Püree mit Thymian bestreuen.

Das Seeteufelfilet mit Zitronen-Kartoffel-Püree und geschmortem Spitzkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Zacher am 25. November 2015