

# Seeteufel, Pancetta-Mantel, Rucola-Pesto, grüner Spargel

**Für zwei Personen**

**Für den Seeteufel:**

2 Seeteufelfilets, á ca. 150 g	8 dünne Scheiben Pancetta	100 g Cherrytomaten
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Pesto:**

1 Zehe Knoblauch	30 g Pininekerne	30 g Parmesan
1 Bund Rucola	1 EL Olivenöl	

**Für die Kartoffeln:**

500 g kleine festk. Kartoffeln	1 EL Kümmelsamen	4 Zweige Rosmarin
1 EL grobes Meersalz	Salz	Pfeffer

**Für den Kräuterquark:**

250 g Quark	50g glatte Petersilie, frisch	50 g Schnittlauch
2 kleine Schalotten	2 EL Sahne	Salz, Pfeffer

**Für den Spargel:**

50 g Butter	250 g grüner Spargel	50 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Seeteufel kalt abwaschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Vier Scheiben Pancetta nebeneinander legen, darauf ein paar Rucolablätter verteilen, den Seeteufel darauf legen, wieder ein paar Rucolablätter darauf legen und den Speck mit dem Rucola um den Fisch wickeln. Einen Rosmarinzweig in zwei Stücke spalten, die Enden leicht anspitzen und damit den Speck fixieren. Mit dem zweiten Stück Seeteufel wird genauso verfahren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den eingewickelten Fisch rundherum scharf anbraten. Den Fisch mit Alufolie abdecken und für circa 15 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben. Nach fünf bis acht Minuten die Folie entfernen. Die Cherrytomaten am Zweig mit in den Ofen geben und den Fisch und die Tomaten zwei bis drei Minuten grillen, damit der Speck nochmals schön knusprig wird.

Für die Rosmarin-Kümmel-Kartoffeln das Backblech mit Backpapier auslegen und dieses mit Olivenöl bestreichen. Die Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen. Längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf dem Backblech verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Kümmelsamen und Meersalz bestreuen. Die Rosmarinzweige in kleinere Zweige teilen und unter die Kartoffeln mischen. Im Ofen bei 200 Grad circa 25 Minuten garen.

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und halbieren. In einer Pfanne Butter zerlassen und den Spargel darin anbraten. Mit etwas Zucker karamellisieren. Am Ende mit dem zurück behaltenen Rest des Orangensafts ablöschen. Die Flamme niedriger stellen, bis der Saft verkocht ist. Mit Salz abschmecken.

Für das Rucolapesto ein Bund Rucola waschen und trocken schütteln. Den Parmesan grob reiben. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Den Rucola, die Pinienkerne, den geriebenen Parmesan und die gehackte Knoblauchzehe miteinander pürieren, zum Schluss Olivenöl hinzugeben und nochmals pürieren.

Für den Kräuterquark die Petersilie und den Schnittlauch waschen, fein hacken und unter den Quark heben. Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beim Anrichten den Seeteufel mit einer Zitronenscheibe und den Cherrytomaten verzieren.

Seeteufel im Pancetta-Mantel mit Rucolapesto, Rosmarin-Kümmel-Kartoffeln mit Kräuterquark und kandiertem grünen Spargel auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Paasch am 14. März 2016