

# Seeteufel, Gremolata, Tomaten, Spinat-Ricotta-Klößchen

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

300 g Seeteufelfilet                      600 ml kräftiges Olivenöl                      3 Zweige Rosmarin

**Für die Oliven-Gremolata:**

16 schwarze entkernte Oliven    ½ rote Zwiebel                      ½ Knoblauchzehe  
1 Zitrone                              1 Orange                              3 EL Olivenöl  
2 EL Pinienkerne                      1 Prise Chilipulver                      Salz, Pfeffer

**Für die Tomaten:**

2 Rispen Kirschtomaten              5 EL Olivenöl                              1 Prise Zucker  
Salz

**Für die Spinat-Ricotta-Klößchen:**

250 g Ricotta                              100 g Spinat                              1 Schalotte  
½ Zitrone                                  1 Zweig Salbei                              50 g Parmesan  
70 g Dinkel-Mehl                          1 Ei    50 g Butter  
3 EL Olivenöl                              Eiswasser                                      Muskatnuss  
Salz    Pfeffer

**Für den Fisch:** Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Olivenöl bis zum Siedepunkt erhitzen. Mit einem Thermometer das Öl auf 65 Grad abkühlen lassen. Kräftig salzen. Dann den Seeteufel und die Rosmarinzwige in das Öl legen. Der Fisch muss völlig bedeckt sein. Bei 70 Grad in den Backofen stellen und 15-20 min. lassen.

**Für die Oliven-Gremolata:** Zwiebel und Knoblauch abziehen. Oliven sehr klein hacken. Von der Zitrone und der Orange mit einem Sparschäler die Schale abschälen.

Schale, rote Zwiebel und den Knoblauch auch in sehr kleine Stückchen schneiden. Pfeffer Salz, Chilipulver und Olivenöl dazugeben. Alles gut vermengen.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne etwas anrösten und dann über den fertigen Fisch und die Gremolata streuen.

**Für die Tomaten:** Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Rispen in eine feuerfeste Form geben und das Olivenöl und den Zucker darüber streuen. Ca. 15 Minuten in den Backofen geben. Anschließend mit etwas Salz bestreuen.

**Für die Spinat-Ricotta-Klößchen:** Ricotta in einem Tuch kräftig ausdrücken.

Spinat waschen, tropfnass in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze in 3-4 Minuten zusammenfallen lassen. Kalt abschrecken, in ein Sieb geben, gut ausdrücken und hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin 4 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten, dann beiseitestellen. Zitrone heiß abspülen, trockenreiben und Schale abreiben. Salbeiblätter waschen und trockentupfen. Parmesan fein reiben. Ricotta mit gehacktem Spinat Schalotte, Parmesan und Mehl in eine Schüssel geben. Zitronenschale, Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Muskatnussabrieb zufügen und alles vermengen. Aus der Masse 12-16 etwa 3 cm große Klößchen formen.

Klößchen portionsweise in reichlich kochendem Salzwasser in 3-4 Minuten bei kleiner Hitze gar ziehen lassen, anschließend herausheben.

Butter und restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und Salbeiblätter darin braten. Klößchen zugeben und 2 Minuten durchschwenken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarina Kuschke am 14. April 2021