

# Seeteufel-Filet in Safran-Mandel-Soße, Tagliatelle

**Für zwei Personen**

**Für die Sauce:**

150 g passierte Tomaten	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Sch. Weißbrot	2 EL Tomatenmark	Olivenöl
100 g geschälte Mandeln	1 Bund glatte Petersilie	10 Safranfäden
Salz	Pfeffer	

**Für den Fisch:**

300 g Seeteufelfilet, ohne Haut	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	200 ml Fischfond
150 ml trockener Weißwein	Salz	Pfeffer

**Für die Tagliatelle:**

1 Ei	2 EL Olivenöl	150 g Weizenmehl
150 g Hartweizengrieß	1 TL Meersalz	

**Für den Pflücksalat:**

4 Sch. Serrano-Schinken	200 g Palmherzen, Dose	100 g Pflücksalat
50 g Rucola	1 TL grober Senf	3 EL Gemüsefond
2 EL Himbeeressig	2 EL Olivenöl	1 Beet Gartenkresse
4 essbare Blüten	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 EL Mandelblätter

**Für die Sauce:** Die Safranfäden wässern. Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Olivenöl glasig andünsten. Passierte Tomaten hinzugeben und bei wenig Hitze köcheln lassen. Knoblauch abziehen und grob schneiden. In einer zweiten Pfanne mit hohem Rand in Olivenöl den Knoblauch anschwitzen.

Ganze Mandeln hinzugeben. Weißbrot würfeln und ebenfalls hinzugeben.

Alles rösten lassen. Petersilie hacken. Safran und Petersilie hinzugeben.

Pfanneninhalte in einen Standmixer geben und pürieren. Anschließend wieder in die Pfanne geben.

**Für den Fisch:** Seeteufel in 2 cm dicke Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Gut abtupfen und oben in die Sauce legen. Mit dem Fischfond und dem Weißwein aufgießen. Dann 5 Minuten langsam zugedeckt köcheln lassen.

**Für die Tagliatelle:** Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Je nach Konsistenz etwas Wasser hinzugeben. Teig in Folie schlagen und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig anschließend zunächst dünn ausrollen und durch einen Tagliatelle-Aufsatz lassen. Tagliatelle 3 Minuten in Salzwasser kochen.

**Für den Pflücksalat:** Salat und Rucola waschen und trockenschleudern. Schinken in Streifen schneiden. Aus Senf, Gemüsefond, Himbeeressig und Olivenöl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren und mit Blüten, Kresse und mit Serrano umwickelten Palmherzen garnieren.

**Für die Garnitur:** Gericht mit Mandelblättern garnieren und servieren.

Thomas Erdt am 21. Juli 2025