

Zweierlei vom Seeteufel mit Weißwein-Schaum

Für zwei Personen

550 g Seeteufelfilet, ohne Haut	10 Wan-Tan-Blättchen	300 g Blattpetersilie
1 Zitrone	1 Ei	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Butter	50 ml Weißwein
100 ml Fischfond	4 EL Sahne	5 ml Balsamico bianco
1 EL Olivenöl	1 Eiswürfel	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Seeteufel waschen, trocken tupfen und 150 Gramm davon in kleine Würfel schneiden. Den restlichen Seeteufel in Medaillons schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Medaillons zusammen mit dem Rosmarin, sowie dem Thymianzweig in die heiße Pfanne geben und vorsichtig anbraten. Den Fisch anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und ziehen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Petersilienblätter abzupfen und in das siedende Salzwasser geben und circa fünf Minuten kochen lassen. Anschließend abschöpfen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die blanchierte Petersilie zusammen mit den Seeteufelwürfeln, dem Eis, der Sahne sowie je einer Prise Salz und Pfeffer zu einer Farce pürieren. Die Masse auf den Wan Tan-Blättern verteilen. Das Ei trennen und die Teigblätter der Wan Tan mit Eigelb bestreichen und verschließen. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen und den Bambusdämpfer darauf setzen. Die gefüllten Wan Tan hineingeben und circa drei Minuten darin garen. Den Weißwein zusammen mit dem Fischfond, der Sahne sowie dem Balsamico Essig aufkochen und anschließend aufschäumen. Die Medaillons zusammen mit den Wan Tan sowie dem Weißweinschaum auf einem Teller anrichten und servieren.

Björn Freitag am 30. Mai 2014