

# Seeteufel mit Spargel, Pilz-Cognac-Soße, Kartoffel-Stroh

## Für zwei Personen

<b>Für den Seeteufel:</b>	320 g Seeteufel-Medaillons	1 Flocke Butter
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Mehl; Salz
<b>Für die Sauce:</b>	120 g gemischte Pilze	10 g getrock. Steinpilze
2 Schalotten	1 Flocke Butter	25 g Butter
50 g Crème-fraîche	4 cl Weißwein	2 cl Cognac
100 ml Gemüfefond	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
<b>Für den Spargel:</b>	6 St. weißer Solospargel	10 g Butter
1 Schuss Weißwein	1 Prise Zucker	Salz
<b>Für das Stroh:</b>	1 festk. Kartoffel	Kartoffelstärke
Maiskeimöl		

**Für den Seeteufel:** Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Seeteufel waschen, trockentupfen, salzen, auf beiden Seiten leicht mehlieren und in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und eine Flocke Butter und den Thymianzweig zum Fisch geben. Seeteufel anschließend für ca. 8 Minuten in den Ofen geben, sodass er glasig ziehen kann.

**Für die Sauce:** Pilze halbieren und mit einer Zahnbürste in etwas Wasser vorsichtig vom Sand befreien. Trockentupfen und beiseitestellen. Nun die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. 25 g Butter in einer Sauteuse aufschäumen und Schalotten darin glasig dünsten. Anschließend die Abschnitte und nicht so schönen Pilze (ca. 100 g) dazugeben, mitschwenken und leicht salzen. 25-30 g von den schöneren Pilzen zum Nachbraten beiseitelegen. Nun die getrockneten Steinpilze dazugeben und für ca. 30 Sekunden bei mittlerer Hitze rösten. Mit Cognac und Weißwein ablöschen und den Alkohol einreduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit Fond aufgießen und mit Crème fraîche bei mittlerer Hitze leicht köcheln. Sauce nicht zu stark einkochen, da sie noch nicht zu dickflüssig sein sollte. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein feines Sieb geben (sodass die Pilz-Zwiebel-Mischung abgeseiht wird). Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Kurz vor dem Servieren ein paar Thymianblätter in die Sauce rebeln und die Sauce mit einer kleinen Flocke Butter zu einem Schaum aufmixen (oder auch gerne nur als Sauce servieren). kuechenschlacht.zdf.de Pilze bestehen zu über 90% aus Wasser, erhält man getrocknete Pilze, die sehr aromatisch und geschmacksintensiv sind und sich ideal für Saucen anbieten.

**Für den Spargel:** Spargel sorgfältig schälen und in einem Topf Wasser mit Weißwein, Zucker und Salz zum Kochen bringen (es sollte stark gewürzt sein). Den geschälten Spargel darin bissfest kochen. Anschließend aus dem Spargelwasser nehmen und leicht überkühlen lassen. Spargel in ca. 10 cm lange Stücke schneiden einer Pfanne mit Butter zusammen mit den übrig gebliebenen, geputzten Pilzen (von oben) schwenken.

**Für das Stroh:** Kartoffel schälen, in feine Scheiben holen und mit einem Messer in feine Julienne schneiden. Die feinen Streifen mit etwas Kartoffelstärke bestäuben und in 180 Grad heißem Fett zu knusprigem Stroh frittieren.

Möchte man das Stroh besonders knusprig haben, die Kartoffeln einfach in etwas Stärke wälzen. Spargel in einem etwas tieferen Teller exakt nebeneinander auflegen, den glasig gebratenen Seeteufel daraufsetzen und das knusprige Kartoffelstroh auf dem Seeteufel anrichten. Sauce mit den sautierten Morcheln rundherum verteilen. Das Gericht servieren.

Alexander Kumptner am 21. Mai 2021