

Seeteufel aus dem Glühwein-Sud, Maronen-Creme, Hokkaido

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

350 g Seeteufelfilet	2 Orangen	1 Zitrone
50 g kalte Butter	1 L Rotwein	1 Bund Thymian
½ Bund Blattpetersilie	½ Bund Basilikum	½ Bund Estragon
1 Vanilleschote	8 Sternanis	2 g Pfefferkörner
4 grüne Kardamomkapseln	4 Nelken	5 g geröst. Korianderkörner
8 Lorbeerblätter	2 Zimtstangen	Salz

Für die Maronencreme:

100 g vorgeg. Maronen	1 Schalotte	5 g Ingwer
5 g Butter	50 ml roter Portwein	100 ml Geflügelfond
50 ml Crème-fraîche		

Für den Hokkaido:

1/8 Hokkaido-Kürbis	30 g Gorgonzola	Olivenöl, Salz, Pfeffer
---------------------	-----------------	-------------------------

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl	10 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Seeteufel im Glühweinsud:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Thymian, Petersilie und Estragon abbrausen und trockenwedeln.

Rotwein mit Orangen, Zitrone, Thymian, Petersilie, Estragon, Vanilleschote, Sternanis, Pfefferkörner, Kardamom, Nelken, Korianderkörner, Lorbeerblätter und Zimtstangen aufkochen und auf 70- 80 Grad abkühlen lassen. Das Seeteufelfilet darin ca 15 Minuten (je nach Größe) glasig pochieren und erst danach mit Salz würzen und auftranchieren.

Einen kleinen Teil des Suds abpassieren und fast vollständig einreduzieren. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter zu einer Sauce emulgieren.

Würzen Sie den Glühweinsud und Fisch erst kurz vor dem Servieren mit Salz, damit der Fisch nicht austrocknet.

Für die Maronencreme:

Butter in einen Topf geben und bräunen.

Ingwer schälen und hacken. Schalotte abziehen, fein schneiden und in gebräunter Butter zusammen mit Maronen und Ingwer anschwitzen. Mit rotem Portwein ablöschen, zusammen mit Geflügelfond durchkochen und anschließend mit Crème fraîche zu einer glatten Creme mixen.

Für den Hokkaido:

Hokkaido-Kürbis putzen, von Kernen befreien und in Segmente schneiden. Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf einem Backblech im Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Dann mit zerbröseltem Gorgonzola bestreuen und weitere 10 Minuten goldgelb fertig backen. Ggf. mit Olivenöl beträufeln.

Für die Rosenkohlblätter:

Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien, dann immer weiter schöne Blätter abblättern, um diese anschließend in Butter bei mittlerer Temperatur roh zu braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 10. Dezember 2021