

Seeteufel im Muschelsud

Für zwei Personen

Für den Muschelsud:

400 g Miesmuscheln, geputzt	50 g Seeteufelfilets	1 Kartoffel
2 Zwiebeln	2-3 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote
3 Scheiben Ingwer, à 2 cm	1 Zitrone, Abrieb	4 Kaffirlimettenblätter
Weißwein	100 ml Krustentierfond	1 EL Tomatenmark
5 Blätter Thaibasilikum	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Seeteufel:

1 Seeteufelfilet à 300 g	1 EL Butter	4 Zweige Thymian
4 Blätter Basilikum	Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Für den Muschelsud:

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Chili ebenfalls fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Kaffirlimettenblätter in einem Topf in etwas Öl anschwitzen. Ingwer und Tomatenmark zugeben und mitrösten. Dann alles mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3-4 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Muscheln dann direkt in den zuvor hergestellten Sud geben und ziehen lassen. Anschließend passieren und den Sud in einem zweiten Topf auffangen. Den Topf mit dem Sud zurück auf den Herd stellen und Basilikum und Krustentierfond zugeben. Einmal alles aufkochen lassen.

Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Seeteufel klein schneiden.

Beides zum Sud geben und ziehen lassen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Seeteufel:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Fisch gut abtupfen, in zwei Stücke portionieren und von beiden Seiten salzen. Dann in der Pfanne anbraten. Butter und Kräuter mit in die Pfanne geben und Fisch damit nappieren.

Für die Garnitur:

Basilikum fein schneiden und als Garnitur verwenden.

Die Muscheln in einen tiefen Teller geben. Muschelsud mit den Fischstücken darübergerben. Seeteufelfilet auf den Muscheln platzieren, mit dem Muschelsud sowie der Butter aus der Pfanne leicht übergießen und servieren.

Alexander Kumptner am 17. Januar 2025