

# Seeteufelfilet, Kartoffelpüree, Birnen, Bohnen, Speck

**Für zwei Personen**

**Für den Seeteufel:**

600 g Seeteufel	4 Sch. Parmaschinken	2 Knoblauchzehen
20 g Butter	2 EL Sonnenblumenöl	2 Zweige Thymian
6 Blätter Salbei	Salz, Pfeffer	

**Für das Kartoffelpüree:**

4 mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	50 ml Milch
50 ml Sahne	1 Zweig Bohnenkraut	Muskatnuss, Salz

**Für Birnen, Bohnen, Speck:**

4 Scheiben Bacon	250 g breite Bohnen	1 Birne, Williams Christ
1 EL Honig	20 ml dunkler Balsamico	2 Zweige Bohnenkraut

Salz

**Für den Seeteufel:**

Den Seeteufel von der Mittelgräte nehmen, von allen Häuten befreien und leicht salzen und pfeffern.

Parmaschinkenscheiben nebeneinander auslegen und Salbeiblätter gleichmäßig darauf verteilen. Das Seeteufelfilet auf die vorbereiteten Schinken-Salbei-Scheiben legen und darin stramm einwickeln.

Knoblauch abziehen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Den eingewickelten Seeteufel zuerst auf der Verschlussseite anbraten. Dann mit Thymian und Knoblauch in Butter glasig braten.

Fisch vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

**Für das Kartoffelpüree:**

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen, abgießen und gut ausdampfen.

Butter bräunen.

Milch, Sahne und gebräunte Butter aufkochen, mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und zu einem Püree verarbeiten.

Mit Bohnenkraut garnieren.

**Für Birnen, Bohnen, Speck:**

Bohnen putzen und in ausreichend gesalzenem Wasser mit Bohnenkraut weichkochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne den Honig erhitzen und die Birnenwürfel darin karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen.

Bacon in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kross auslassen.

Nun im entstandenen Ansatz Birnen, Bohnen und Speck unterschwenken.

Kartoffelpüree als Sockel anrichten, mit Birnen, Bohnen und Speck umlegen und tranchierten Seeteufel darauf platzieren.

Mario Kotaska am 19. September 2025