

Seeteufel mit Harissa Rhabarber und Orangen-Hollandaise

Für vier Personen

Seeteufel:

500 g Seeteufelfilet	70 g Butter	1 TL Harissa
Olivenöl	Rosmarin	Thymian
Knoblauch	Pfeffer	Salz

Reduktion:

300 ml Orangensaft, frisch gepresst	1 Lorbeerblatt	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian		

Hollandaise:

90 ml Orangensaft, reduziert	4 Eier	250 g Butter, zerlassen
Cayenne	Pfeffer	Salz

Rhabarber:

2 Stangen Rhabarber	2 Stücke Babymangold	50 g Butter
40 g Macadamia Nüsse, geröstet	Ingwer	Zucker
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Seeteufel salzen, pfeffern und anschließend in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten. Für circa acht bis zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Butter mit den Kräutern, Knoblauch und Harissa in die Pfanne geben, Seeteufel aus dem Ofen nehmen und in der Butter nochmals von allen Seiten wenden und mit Butter immer wieder übergießen.

Reduktion:

Orangensaft, Lorbeerblatt, die angeprügelte Knoblauchzehe und den Thymianzweig in einem Topf auf 90 Milliliter einreduzieren und anschließend durch ein Sieb gießen.

Hollandaise:

Die Reduktion mit dem Eigelb auf einem Wasserbad aufschlagen und die temperierte zerlassene Butter langsam einrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken und auf die Seite stellen.

Rhabarber:

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, Babymangold in Butter bei milder Hitze weich garen, Rhabarber und die Macadamia Nüsse dazugeben mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken.

Anrichten:

Rhabarbergemüse auf Tellern verteilen, den Seeteufel in Scheiben schneiden und zusammen mit der Orangenhollandaise servieren.

Ali Güngörmüs am 13. April 2012