

Seeteufel mit Süßkartoffel-Ravioli und Erbsen-Schaum

Für vier Portionen

600 g Seeteufelfilet	2 EL Olivenöl	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchzehe	300 g Süßkartoffel
1 Ei (Klasse M)	1 Limette, unbehandelt	12 Wan Tan-Blätter
2 Schalotten	30 g Butter	200 g Erbsen, grün
1 TL Zucker	50 ml Weißwein, trocken	200 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	1/2 Bund Koriandergrün	Salz, Pfeffer
Chili	Pflanzenöl	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Seeteufelfilet waschen, trocken tupfen und rundherum mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe halbieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch darin zusammen mit den Kräuterzweigen und einer halben Knoblauchzehe von allen Seiten anbraten. Für die Süßkartoffelravioli die Süßkartoffeln waschen, längs vierteln und im Backofen etwa 40 Minuten weich garen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die übriggebliebenen Schalen aus der Presse entfernen. Die Schale der Limette abreiben. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Kartoffelmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili, abgeriebener Limettenschale und etwas Limettensaft kräftig abschmecken. Die Masse auf die Wan Tan-Blätter verteilen, die Ränder mit etwas Eiweiß einstreichen und zu Dreiecken zusammen falten. Die Ränder sorgfältig andrücken und im heißen Pflanzenöl knusprig ausbacken. Anschließend herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Für den Erbsenschaum die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, die Erbsen zugeben, mit dem Zucker bestreuen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Den Gemüsefond zugeben und fünf Minuten kochen lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen, nochmals aufkochen und in einem Küchenmixer fein pürieren. In den Topf zurück geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Erbsenschaum kurz vor dem Servieren nochmals schaumig aufmixen und auf Tellern verteilen. Den Seeteufel in Tranchen schneiden und auf den Schaum legen. Die Ravioli dazulegen, mit dem frischen Koriander garnieren und servieren.

Johann Lafer am 14. Juli 2012