

Seeteufel mit Glühwein-Espuma, Mandel-Polenta, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Seeteufel:

300 g Seeteufelfilet	3 cm Ingwer	½ Orange
700 ml trockener Rotwein	4 Sternanis	10 Nelken
6 Piment	1 TL Korianderkörner	1 Zimtstange
10 grüne Kardamomkapsel	2 EL Zucker	Salz

Für das Glühwein-Espuma:

70 g Basic Textur	2 TL Rote-Bete-Granulat	1 Zitrone
Salz		

Für die Mandelpolenta:

30 g Polentagries	150 ml Mandelmilch	10 g Butter
5 g Parmesan	150 ml Gemüfefond	30 g Mandelblättchen
Muskatnuss	Salz	

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	15 g Butter	Zucker, Salz
-----------------	-------------	--------------

Für die Schokoerde:

50 g Pankobrösel	1 EL Backkakao	1 TL Zucker
1 Msp. Cayennepfeffer	Butter	

Für den Seeteufel: Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen. Orange und Ingwer in Scheiben schneiden. Sternanis, Nelken, Piment, Korianderkörner und Kardamom grob mörsern und mit Rotwein, Orange, Ingwer, Zimtstange und Zucker in einem Topf auf ca. 70 Grad erhitzen. Seeteufelfilet waschen, trockentupfen, von allen Häuten befreien und das Filet der Länge nach halbieren. Seeteufel in den Glühwein-Sud einlegen, den Topf in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 14 bis 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad glasig garen. Vor dem Servieren mit Salz würzen. Danach ruhen lassen. 400 ml vom Glühweinsud für das Espuma abnehmen.

Für das Glühwein-Espuma: Glühwein-Sud von oben (400 ml) in einen Topf geben, aufkochen lassen und auf ca. 180 ml reduzieren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Glühwein-Sud einem Spritzer Zitronensaft und Salz abschmecken, dann Rote-Bete-Granulat hinzufügen und den Sud dunkelrot einfärben. Anschließend die Basic-Textur unterrühren. Durch ein Tuch passieren und in die Espuma-Flasche füllen. 2 Kapseln aufdrehen und die Flasche warm stellen. Espuma erst kurz vor dem Servieren auf den Teller geben und salzen.

Für die Mandelpolenta: Gemüfefond und Mandelmilch mit etwas Salz aufkochen. Polentagries einrühren und die Hitze reduzieren. Ca. 8 Minuten quellen lassen und dabei ab und an umrühren. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett gleichmäßig anrösten. Kurz vor dem Anrichten Parmesan reiben und mit den Mandelplättchen und Butter unter die Polenta rühren. Mit Muskat abschmecken.

Für die Zubereitung einer cremigen Polenta können Sie sich grundsätzlich Folgendes merken: Es kommen zehn Teile Flüssigkeit auf einen Teil Polentagries.

Für den Rosenkohl: Rosenkohlblätter lösen, putzen, mit Salz und Zucker marinieren und in Butter goldbraun braten.

Für die Schokoerde: Pankobrösel in Butter rösten, dann Kakao, Zucker und Cayennepfeffer dazugeben und alles gut durchschwenken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 15. Dezember 2020