



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Mai 2011

Marinierter Seeteufel

mit Wildausterntatar, Creme Brûlée und Tempura vom Spargel

Von Küchenchef Gunnar Hesse vom Seeblick



Zutaten für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 6 Std.

Zubereitungszeit : 1 Std

Creme und Tempura

300g weißen Spargel

150ml Sahne

30g Kartoffelmehl

10ml Sojasauce

Zweig Koriander frisch

1 Limone

1 Bunsenbrenner

vom Baumarkt

Zubereitung

Zunächst den Seeteufel filetieren oder das Filet nachputzen er muss ganz schier sein. Nehmen Sie das Filet und rollen es ganz stramm in Klarsichtfolie und dann in Aluminiumfolie ein und frieren es ca. 5 Stunden ein. Zum Anrichten schneiden Sie es dann mit der Aufschnittmaschine

Dann die Seeteufelparüren mit etwas Fenchel, Wein sowie etwas Wasser aufsetzen und 20 Min. köcheln lassen, dann passieren und kaltstellen.

Den Spargel schälen und von den Schalen einen kräftigen Fond kochen. Die Spargelschalen herausfiltern und den Spargel in den kochenden Fond geben. Die Hälfte des Spargels nach ca. 2 Minuten herausnehmen und in Eiswasser abschrecken, den Rest des Spargels weich kochen lassen. Den weichen Spargel herausnehmen und mit etwas Spargelfond im Mixer pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Die Sahne hinzufügen und von dieser Masse 300g abnehmen, mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken

Zutaten: Seeteufel

400g geputztes Seeteufelfilet

frisch mit Karkassen für Fond

4 Stück Amrumer Wildaustern

1 Zweig Blattpetersilie

2 Limonen

100 ml Traubenkernöl

100 ml Fischfond oder von den

Gräten dann aber noch etwas

Weißwein und Fenchel

Salz, Zucker

und weißer Balsamico Essig

2 Schalotten

und 2 Eigelb darin verrühren. Jetzt in kleine Tiefe Teller abfüllen und bei 90°C unter Zugabe von etwas Wasserdampf (einfach eine kleine Pfanne mit kochendem Wasser in den Ofen stellen) auf einem Gitterrost ca. 40 Min. garen bis die Masse anstockt. Die Creme Brûlée kann ruhig schon vorbereitet werden, denn Sie sollte beim Servieren Zimmertemperatur haben. In der Zwischenzeit aus der Sojasauce, Streifen von Koriander und Eiswürfeln unter Zugabe der Stärke einen klebrigen, leimigen Teig herstellen. Den noch bissfesten Spargel der Länge nach in Scheiben schneiden und auf ein Krepppapier legen. Aus dem Fischfond, Limonensaft, Traubenkernöl und geschnittenen Blattpetersilienstreifen eine Vinaigrette herstellen und diese mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nun die Austern öffnen und in einer Pfanne mit dem Austernsaft ansteifen lassen (1 mal kurz zum Sieden bringen, von beiden Seiten, damit Sie etwas fester werden - aber nur kurz, denn Sie müssen noch roh sein). Die Austern mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden und mit feinsten Schalottenwürfeln und Blattpetersilienstreifen vermengen, nur etwas weißen frisch gemahlene Pfeffer dazu geben.

Anrichten

Einen großen Teller mit Salz und Pfeffer würzen und den dünn geschnittenen Seeteufel von außen nach innen schneckenförmig auflegen, nun noch mal mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und die Limonenvinaigrette marinieren. Die Creme Brûlée mit Puderzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner vorsichtig den Zucker karamelisieren lassen. Den Spargel zunächst in Mehl, dann in dem Tempurateig wenden, im heißen Fett goldbraun ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Nun den warmen Spargel in der Mitte des Seeteufeltellers hoch auftürmen. Das Austerntatar auf die Creme Brûlée legen. Aber erst in letzter Sekunde, da der Karamel sonst wieder weich würde.

Weinempfehlung:

2009 Riesling trocken
55° Nord,
Weingut Balthasar Ress

Tipp!

Wenn Sie mal selber Wildau-
stern sammeln möchten
kommen Sie nach Amrum