

Seeteufel „So kocht der Norden“ à la Marc Rennhack



Zutaten für 4 Personen

Seeteufel:

- 700g Seeteufelfilets vom Fischhändler seines Vertrauens (oder beliebiges Fischfilet)
- 1l Wasser
- 15g Kamillenblütentee
- 4 Teebeutel

Lauchgemüse:

- 1kg geputzten Lauch
- 100ml Weißwein
- 200ml Gemüsefond
- Meersalz, Pfeffer, Muskatblüte

Lauchcreme:

- 1kg geputzten Lauch
- 200ml Olivenöl

Safran-Kurkuma-Sauce:

- 200g Schalotten
- 20g frischer Ingwer
- 10g frischer Kurkuma
- 20g junger Knoblauch
- 1-2 Safranfäden (oder je nach Geschmack mehr oder weniger)
- 800ml Weißweinessig
- 100ml Weißwein
- 200ml Fischfond
- 100g kalte Butter

Zubereitung

Die Seeteufelfilets waschen, abtrocknen und in gleichgroße Stücke schneiden.

Den Kamillenblütentee mit den Fencheltee-Beuteln ca. 5 Minuten in 80° heißem Wasser ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und in den Dampftopf geben.

Nun den Seeteufel im Dampftopf für etwa 12 Minuten dämpfen.

In der Zwischenzeit den geputzten Lauch für die Lauchcreme klein schneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend in Eiswasser abkühlen, somit bleibt die Farbe erhalten. Dann gut ausdrücken, um überschüssiges Wasser zu entfernen und in einer Küchenmaschine mit dem Olivenöl zu einer Creme mixen.

Die geschälten Möhren klein schneiden und in Salzwasser garen. Währenddessen den geputzten Lauch für das Lauchgemüse zurechtschneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Nun den restlichen Weißwein sowie Gemüsefond dazugießen und weiter schmoren lassen. Zum Schluss mit etwas Muskat abschmecken.

Die Schalotten, den frischen Ingwer, Kurkuma und jungen Knoblauch fein schneiden. Alles in Butter anschwitzen und mit Safran, Salz und Zucker würzen. Nun mit etwas Weißweinessig und Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Den Fischfond sowie den restlichen Essig und Weißwein hinzugießen und ca. 5 Minuten weiter kochen lassen. Abschließend einmal mixen, passieren und mit Butter noch einmal auf mixen.

Nun alles schön auf dem Teller anrichten und genießen.

Wir wünschen guten Appetit!

Tipp: Der junge Knoblauch ist milder im Geschmack.