

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Seeteufel im Speckmantel



Zutaten für 4 Personen

FISCH:

640g Seeteufel Filet am Stück*
100g Bratspeck, geschnitten
4 EL Olivenöl CONDI PESCE*
20g Butter
Pfeffer aus der Mühle*

FISCHFARCE:

140g Fischfilets
(Dorsch, Zander, Lachs)*
1 dl Vollrahm
Salz und Pfeffer aus der Mühle*

RANDEN-«KETCHUP»:

200g Randen, gekocht
½ dl Rahm
½ dl Randensaft
2 TL Apfelessig
25g Mango-Chutney
½ TL Dijonsenf
Chilisalz nach Belieben*
Salz und Pfeffer aus der Mühle*

KARTOFFELSCHNITZE:

800g Süsskartoffeln,
geschält, Schnitze
2 EL Olivenöl CONDI PESCE*
1 TL Paprika edelsüss*
1 Rosmarinzweige, gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle*

*Erhältlich in allen
FRISCH-FISCH MERCATO

Seeteufel

im Speckmantel

Vorbereiten

FISCHFARCE:

Die Filets (Dorsch, Zander, Frischlachs) mit Rahm, Salz und Pfeffer aus der Mühle zu einer feinen Farce mixen.

SEETEUFEL:

Den Seeteufel nur mit Pfeffer würzen. Den Speck auf Frischhaltefolie auslegen. Mit der Fischfarce bestreichen. Das ganze Filet darauflegen. Alles mit der Frischhaltefolie straff einrollen. Die Enden wie ein Bonbon gut zudrehen, damit die Rolle satt ist. Bis zum Anbraten kühlstellen.

RANDEN-«KETCHUP»:

Randen schälen und in Würfel schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 140°C 30–40 Min. im Ofen garen. Ab und zu wenden, damit die Randen nicht zu dunkel werden. Rahm und Randensaft aufkochen. Die Randenwürfel dazugeben und ca. 10 Min. einkochen. Fein mixen. Abschmecken mit Apfelessig und Mango-Chutney. Würzen mit Chilisalz, Dijonsenf und Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Zubereiten

KARTOFFELSCHNITZE:

Ofen auf 200°C vorheizen. Kartoffelschnitze mit allen Zutaten in einer Schüssel mischen. Blech mit Backpapier belegen, darauf die Süsskartoffelschnitze verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 30 Min backen

SEETEUFEL:

Das Filet aus der Folie nehmen. Rundherum in Olivenöl und Butter 6–8 Min. braten.

Anrichten

Das Filet in Tranchen schneiden. Randen-«Ketchup» und Kartoffelschnitze auf Teller anrichten. Die Filettranchen darauflegen. Servieren.

Tipp

Das Seeteufelfilet in der Frischhaltefolie und das Randen-«Ketchup» lassen sich am Tag zuvor vorbereiten und bis zur Zubereitung kühlstellen.

Für dieses Gericht eignet sich auch Dorsch Royal oder ein Frischlachs Saku.