

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2020** ▪  
**„Silvestergericht“ mit Johann Lafer**



**Christoph Ruffer**

**Seeteufel in brauner Butter mit Erbsencreme, Austern-Champagnersauce und Imperial-Kaviar**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Seeteufel:**

1 Seeteufelfilet, à 240 g  
 4 Austern  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Limette  
 120 g Butter  
 2 EL Limonenöl  
 3 EL Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die 4 Austern öffnen und in etwas Wasser sanft pochieren. Seeteufelfilet waschen, trockentupfen, in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Medaillons in Olivenöl anbraten und Butter zugeben. Knoblauchzehe halbieren und mit etwas Limonenöl in die Butter geben. Nun die Medaillons beidseitig braten und dabei die Butter braun werden lassen. Mit etwas Limettensaft und Limettenabrieb würzen.



Laut WWF sollte der Seeteufel nicht die erste Wahl sein und wenn, dann nur selten. Sollten Sie unbedingt Seeteufel zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass der Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Island (Va)** stammt und mit **Grundlangeleinen, Bodenstellnetzen** und **Grundscherbrettnetzen** gefangen wird. Auch akzeptabel sind Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See (VIIIc), Portugiesische Küste (IXa)**, die mit Bodenstellnetzen gefangen werden.

Auf Seeteufel, die aus dem restlichen Nordatlantik (außer eben aus Va, VIIIc und IXa) oder aus dem Fanggebiet FAO 37 Mittelmeer stammen und mit Grundscherbrettnetzen, Baumkurren, Grundlangeleinen und Bodenstellnetzen gefangen werden, sollten Sie unbedingt verzichten!

**Für die Creme:**

250 g Erbsen  
 1 Schalotte  
 200 ml Sahne  
 1 EL Butter  
 50 ml Grauburgunder  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein schneiden. Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Erbsen blanchieren und 4 EL Erbsen für die Garnitur aufbewahren. Restliche Erbsen mit der Sahnereduktion zu einem Püree mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sauce:**

4 Austern  
 100 g heller Lauch  
 2 Stück Zitronengras  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Schalotten  
 40 g Ingwer

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Lauch putzen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Butter im Topf schmelzen lassen und Schalotten-Streifen und Lauchstreifen darin anschwitzen. Austern öffnen und 4 Austern kleingeschnitten zugeben. Mit Portwein und Grauburgunder ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Crème double und Sahne zugeben und nochmals reduzieren lassen. Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und klein

125 ml Crème double	schneiden. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und
100 g Butter	kleinschneiden. Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und klein
125 ml Sahne	schneiden. Limonenblätter klein schneiden. Knoblauch, Ingwer,
75 ml weißer Portwein	Koriander, Minze, Zitronengras und Limonenblätter zur Sauce geben und
250 ml Grauburgunder	15 Minuten ziehen lassen. Danach die Sauce passieren und mit
30 ml Austernsauce	Austernsauce, Dashi Essig und etwas Champagner abschmecken. Sauce
3 EL Dashi Essig	aufschäumen.
1 gekühlte Flasche Champagner	
½ Bund Koriander	
3 Zweige Minze	
6 Limonenblätter	



Austern können Sie guten Gewissen essen. Laut WWF sind Austern aus **weltweiter Aquakultur** empfehlenswert, die in **Hänge- oder Pfahlkulturen** und **Bodenkulturen** wachsen und ein **ASC-Siegel** haben.

**Für den Kaviar:** Kresse putzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken.

30 g Kaviar
1 Zweig Rosmarin
1 EL Kräuter-Öl
Etwas Erbsenkresse

Auf tiefe Teller etwas Erbsenpüree geben und die aufgeschnittenen Seeteufel-Medaillons daraufsetzen. Restliche Erbsen darum verteilen. Den Kaviar auf die Seeteufel-Medaillons geben, mit der Erbsenkresse garnieren und mit Kräuter-Öl umkränzen. Die Austern-Champagnersauce aangleßen. Das Gericht mit Rosmarin garniert auf Tellern anrichten und servieren.