

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2021** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



**Björn Rettig**

**Seeteufel mit Lauchgemüse, Rote-Bete-Sauce und Maxim-Kartoffel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Seeteufel:**

250 g Seeteufel Filet, ohne Haut  
 250 g kalte Butter  
 1 Zweig Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Butter in 8 Stücke teilen. Ein Stück Butter langsam unter Rühren mit einem Esslöffel Wasser bei niedriger Hitze montieren. Wenn Butterstück montiert, mit den nächsten Stücken jeweils wiederholen. Thymianzweig zugeben. Seeteufel Filet in montierter Butter bei niedriger Hitze für 15 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer 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 Grundangleinen, 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.

**Für die Maxim-Kartoffel:**

1 große festkochende Kartoffel  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel in einen Zylinder tournieren, dann auf einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden. Halb überlappend auf einem Backblech mit Silikonmatte in einen Kreis legen. Mit Salz würzen. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Umluft garen.

**Für die Rote-Bete-Sauce:**

250 ml Rote Bete Saft  
 3 EL montierte Butter, von oben  
 Rotweinessig  
 1 Zitrone

Saft in einer Pfanne so lange reduzieren bis es nur noch 2-3 Esslöffel sind. Reduktion mit Butter, einem Spritzer Essig und Zitronensaft verrühren.

**Für das Lauchgemüse:**

1 Karotte  
 1 Sellerieknolle  
 1 Stange Lauch  
 1 Tomate  
 ½ Bund Schnittlauch  
 3 EL montierte Butter, von oben  
 Eiswasser  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den weißen und hellgrünen Teil vom Lauch putzen, trocknen, und in feine Scheiben schneiden. Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abkühlen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Karotte, Sellerie und Lauchgrün in kleine, gleichmäßige 2mm Würfel schneiden. Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abkühlen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Tomate kurz blanchieren und schälen, vierteln, und das Innere rausschneiden. Dann in 5mm Streifen schneiden und diagonal in Rauten.

2 Esslöffel Tomatenrauten mit 2 Teelöffel geschnittenen Schnittlauch, 1 Esslöffel Karotten, Sellerie und Lauchgrün und 3 EL montierte Butter, von oben erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Esslöffel Rote-Bete-Sauce auf einen tiefen Teller setzen, darauf das Lauchgemüse, das Seeteufel Filet und dann ganz oben die Kartoffel Maxim anrichten und servieren.