

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. August 2022** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Kai Hantzsch

Seeteufel im Speckmantel mit Steinpilz-Risotto und Rieslingschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel im Speckmantel:

2 Seeteufelfilets à 200 g, ohne Haut
 4 Scheiben Pancetta
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Seeteufel abwaschen, trockentupfen und in Pancetta einwickeln. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Danach für 10-12 Minuten im vorgeheizten Backofen weitergaren lassen. Butter in der gleichen Pfanne erhitzen, Rosmarin und Thymian darin andünsten und Seeteufel nochmals 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Laut WWF ist der **Seeteufel** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf den Teller kommt, sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Juli 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (Va), Kantabrische See (VIIIc) und Portugiesische Küste (IXa) (Grundlangleinen, Stellnetze-Kiemennetze)
- 2. Wahl: Nordwestatlantik FAO 21: USA (Stellnetze-Kiemennetze)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (Va), Südostatlantik FAO 47 (Grundscherbrettnetze)

Für das Steinpilz-Risotto:

150 g Risotto
 25 g getrocknete Steinpilze
 2 Schalotten
 50 ml Riesling
 400 ml Gemüsfond
 100 g Parmesan
 Olivenöl, zum Braten
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze mit den Fingern zerkleinern und in einer kleinen Schüssel mit warmen Wasser übergießen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer hohen Pfanne oder einem Topf mit Olivenöl und Butter anschwitzen. Fond erhitzen. Risotto waschen und kurz mit anschwitzen. Pilze abgießen, Wasser auffangen und Pilze abtropfen lassen. Pilze mit zum Risotto geben. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond und Pilzwasser unter ständigem Rühren nach und nach zugießen und Risotto in ca. 20 Minuten langsam garen lassen. Parmesan reiben und kurz vor Garende unter Risotto heben. Sobald der Risotto die gewünschte Konsistenz hat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rieslingschaum:

100 ml Riesling
 200 ml Fischfond
 100 ml Sahne
 1 Zitrone
 5 g Soja Lecithin
 Salz, aus der Mühle

Fischfond und Sahne zusammen aufkochen. Zitrone waschen und die Schale einer Hälfte abreiben. Riesling und Zitronenabrieb in die Sauce geben und reduzieren lassen. Mit Salz abschmecken und kurz vor dem Servieren Sojalecithin dazu geben. Mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.