

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juli 2024 ▪
Tagesmotto „Herzhaft-fruchtig“ mit Nelson Müller



Patrick Decker

Seeteufel „Saltimbocca Art“ mit Beurre blanc, Risoni-Risotto, gepfefferten Erdbeeren und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 küchenfertige Seeteufel-Medaillons à
120 g, ohne Haut
2 Scheiben Schwarzwälder Schinken
4-6 Blätter Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen, mit jeweils zwei bis drei Basilikumblättern belegen und in Schinken einrollen. Seeteufel-Päckchen in einer Pfanne rundum anbraten.

Für die Sauce:

2 Schalotten
250 g Butter
100 g Butterschmalz
250 ml Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, dann Butter untermixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen.

Für das Risoni-Risotto:

150 g Risoni
50 g Parmesan
200 ml Sahne
100-150 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Risoni in Salzwasser al dente garen. Abgießen. Gemüsefond separat erhitzen.

Parmesan reiben. Sahne in eine Espuma-Flasche geben, eine Kapsel aufdrehen, gut schütteln und auf diese Weise Schlagsahne herstellen. Alternativ Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Risoni mit Parmesan und Schlagsahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Konsistenz mit heißem Fond bestimmen.

Für das Basilikum-Pesto:

½ Bund Basilikum
50 g Pinienkerne
100 g Parmesan
150 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne rösten, dann abkühlen lassen. Parmesan reiben. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben zu einem Pesto mixen.

Für die Erdbeeren:

150 g Erdbeeren
1-2 EL Puderzucker
1 EL schwarzer Pfeffer
1 EL Kubeben-Pfeffer
1 EL langer Pfeffer

Pfeffersorten in eine Mühle geben oder in einem Mörser zermahlen. Erdbeeren in grobe Stücke schneiden und mit Puderzucker marinieren. Erdbeeren leicht erhitzen und die Pfeffermischung grob dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Seeteufel** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Juni 2024):

2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See und Portugiesische Küste (ICES 8.c, 9.a), Island (ICES 5.a), Bisaka (ICES 8.a-d) (Stellnetze-Kiemennetze, Grundangleinen)

2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika (Grundschieppnetze)