

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Oktober 2024** ▪  
**Finalgericht von Cornelia Poletto**



**Ossobuco vom Seeteufel mit Kaviar-Linsen, Guanciale-Salsa und Kartoffelstroh**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Linsen:**

100 g Belugalinsen  
 1 kleine Karotte  
 100 g Knollensellerie  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 300 ml Gemüsefond  
 Alten Aceto Balsamico, zum  
 Abschmecken  
 10 Safranfäden  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Linsen kalt abbrausen, im Gemüsefond mit dem Safran und 1 EL Olivenöl (ohne Zugabe von Salz!) aufkochen und in ca. 15 Minuten weich garen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, Karotte und Sellerie schälen und alles in sehr feine Würfel schneiden. In einer Pfanne im übrigen Olivenöl anschwitzen und „al dente“ garen. Die gegarten Linsen ohne Garflüssigkeit zugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Warmhalten.

**Für die Salsa:**

80 g Guanciale  
 100 g Keniabohnen  
 4 halbtrocknete Tomatenfilets  
 1 Williamsbirne  
 1 Schalotte  
 4 Walnüsse  
 2 EL Birnen-Balsamessig  
 2 EL Walnussöl  
 2 Zweige Bohnenkraut  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Keniabohnen putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, herausnehmen und in kleine Röllchen schneiden.

Guanciale in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp geben.

Tomatenfilets in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Birne waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Walnüsse grob hacken. Schalottenwürfel in dem ausgelassenem Guancialefett glasig anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen und mit dem Walnussöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Bohnen, die Birnenwürfel und die Walnüsse dazugeben. Bohnenkraut waschen, trockenschütteln, die Blättchen fein schneiden und mit den Tomatenfilets zur Salsa geben.

**Für den Seeteufel:**

2 Seeteufelsteaks mit Knochen à 200 g  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 EL Olivenöl  
 Salzflocken, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Seeteufelsteaks mit Olivenöl einstreichen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Eine Pfanne erhitzen und die Steaks mit Knoblauch und Kräutern von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, abdecken und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salzflocken bestreuen.

**Für das Kartoffelstroh:**  
1 mittelgroße Kartoffel  
200 ml Pflanzenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in dünne Scheiben hobeln. Danach in dünne Streifen schneiden. Öl in einem flachen Topf auf ca. 180 Grad erhitzen. Kartoffelstreifen im heißen Öl knusprig ausbacken, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Die Linsen in einem Ring mittig auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten. Die Seeteufelsteaks mit Salzflocken würzen und daraufsetzen. Mit der Salsa, der Guanciale und dem Kartoffelstroh ausgarnieren und sofort servieren.

**Zusatzzutaten von Marina:**  
Butter, Chiliflocken

*Marina verwendete die Butter, um den Fisch darin zu schwenken. Die Linsen wurden mit den Chiliflocken abgeschmeckt.*

**Zusatzzutaten von Konstantin:**  
Butter

*Konstantin verwendete die Butter, um den Fisch darin zu schwenken.*



Laut WWF ist der **Seeteufel** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (*Stand September 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, Grundlangleinen)
- 2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika (Grundschieppnetze)