

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2022** ▪  
**„Mein Silvestergericht“ mit Johann Lafer**



**Benjamin Kraft**

**Seeteufel mit Champagnersauce, Dreierlei vom Sellerie und Kaviar**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Seeteufel:**

2 Seeteufelfilets, à 150 g, ohne Haut  
 1 EL Safran  
 50 g Kaviar nach Wahl  
 1 EL Butter  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Seeteufel von allen Häutchen befreien und in vier gleiche Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form legen. Einige Safranfäden (nicht die gesamte Menge Safran) auf die Filets legen und die Form mit Alufolie abdecken. Im Ofen ca. 10 Minuten garen. Kurz vor dem Anrichten den Fisch nochmals kurz mit Butter oder Olivenöl anbraten.



Laut WWF sollte der **Seeteufel** nicht die erste Wahl sein und als echte Delikatesse betrachtet werden. Sollten Sie ihn dennoch zubereiten wollen, dann empfiehlt WWF Fische aus folgenden Gebieten (Stand: Mai 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 die Champagnersauce:**

1 Schalotte  
 1 Zitrone  
 100 g kalte Butter  
 2 EL Butter  
 300 ml Champagner  
 300 ml Fischfond  
 100 ml weißer Wermut  
 ½ Bund Estragon  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, kleinscheiden und in etwas Butter glasig angehen lassen, anschließend die drei Flüssigkeiten in den Topf geben und auf 250 ml reduzieren. Estragon dazugeben und 5-10 Minuten ziehen lassen. Sauce durch ein Sieb geben, den restlichen Safran (s.o.) und kalte Butter hineingeben und aufmontieren. Zitrone auspressen und Sauce mit der Hälfte vom Zitronensaft und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce warmhalten und vor dem Anrichten aufschäumen.

**Für Variationen vom Sellerie:**

400 g Knollensellerie  
1 große Stange Staudensellerie  
1 Limette  
25 g Crème double  
40 g Butter  
150 ml Gemüsefond  
2 EL Agavendicksaft  
3 EL Olivenöl  
Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Vom Knollensellerie eine dünne Scheibe abschneiden, daraus vier Quadrate mit ca. 4 cm Kantenlänge schneiden. Dann eine weitere dünne Scheibe abschneiden und diese in kleine Würfel schneiden. 10 Gramm der Butter in einer Pfanne auslassen, die Quadrate von beiden Seiten leicht anbraten, danach die Würfel dazugeben und bissfest garen.

Den restlichen Knollensellerie grob würfeln, im Gemüsefond weichdämpfen, anschließend mit dem Stabmixer pürieren. Die restliche Butter und die Crème double dazugeben und zu einem geschmeidigen Püree vermischen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte des Staudensellerie in feine Scheiben schneiden, den Rest fein reiben. Beides separat mit dem frisch gepressten Limettensaft und etwas Olivenöl vermengen und mit dem Cayennepfeffer fein abschmecken. Bei Bedarf ebenfalls noch eine Prise Salz und etwas Agavendicksaft hinzugeben.

Seeteufel auf Teller anrichten, mit der Sauce nappieren. Die gebratenen Selleriequadrate daneben setzen, die Würfel daraufsetzen. Püree platzieren und beide Staudenselleriealate auf Teller platzieren. Zwischen Püree und dem Seeteufel Kaviar platzieren.