

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Januar 2023 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Seeteufel-Medaillons im Blumenkohlschaum mit Speck-Walnuss-Frühlingslauch-Crumble

Zutaten für zwei Personen

Für die Seeteufel-Medaillons:

4 Seeteufel-Medaillons à 50 g, ohne Haut
20 g Butter
2-3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Seeteufel in Olivenöl langsam und gleichmäßig glasig braten. Zwischendurch wenden. Butter hinzugeben und schmelzen.

Fisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Pfanne für den Crumble aufgestellt lassen.

Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.



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: November 2022):

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

Für den Blumenkohlschaum:

200 g Blumenkohl
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
½ rote Chilischote
50 g Butter
100 ml Sahne
4 cl Wermut
200 ml Fischfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden. In 50 g Butter farblos anschwitzen. Chili grob schneiden und hinzugeben.

Blumenkohl putzen. Strunk und Röschen zu den Schalotten und Knoblauch geben und alles andünsten. Mit Wermut ablöschen.

Einkochen lassen, bis der Alkohol verdunstet ist. Fond und Sahne angießen und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles fein mixen und durch ein Sieb streichen. Vor dem Servieren aufschäumen.

Für den Crumble:

50 g Speck
2 Frühlingszwiebeln
50 g Walnüsse
1 EL Panko
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck in Streifen schneiden. Walnüsse hacken.

Speck und Walnüsse in die Pfanne zur Butter geben (Pfanne, in der zuvor der Fisch gebraten wurde).

Frühlingszwiebeln putzen und schneiden. Frühlingszwiebeln und Panko in die Pfanne geben und alles durchschwenken. Crumble mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Kerbel

Gericht mit Kerbel garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.