

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2021** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Daniel Dohr

Seeteufelfilet mit Spinat, Kartoffel-Selleriepüree und Beurre blanc

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

1 Seeteufelfilet, ca. 400 g, ohne Haut
 4 Kirschtomaten
 1 Zitrone
 1 Zweig Rosmarin
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Filet waschen, trockentupfen, entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter anbraten. Tomaten waschen und trockentupfen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit der Tomate mit in die Pfanne geben. Einige Tomaten für die Garnitur beiseitelegen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und auch in die Pfanne geben.



**PROFI
TIPP**

Laut WWF sollte der Seeteufel nicht die erste Wahl sein und wenn, dann nur selten. Sollten Sie unbedingt Seeteufel zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass der Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Island (Va)** stammt und mit **Grundlangleinen, Bodenstellnetzen** und **Grundscherbrettnetzen** gefangen wird. Auch akzeptabel sind Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See (VIIIc), Portugiesische Küste (IXa)**, die mit Bodenstellnetzen gefangen werden.

Auf Seeteufel, die aus dem **restlichen Nordatlantik** (außer eben aus Va, VIIIc und IXa) oder aus dem Fanggebiet **FAO 37 Mittelmeer** stammen und mit **Grundscherbrettnetzen, Baumkurren, Grundlangleinen** und **Bodenstellnetzen** gefangen werden, sollten Sie unbedingt verzichten!

Für den Spinat:

300 g frischer Blattspinat
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Crème fraîche
 100 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in Olivenöl anrösten. Blattspinat hinzugeben, nach 2 Minuten mit einem Schuss Fond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Crème fraîche abschmecken.

Für die Sauce:

1 Schalotte
 100 g Butter
 150 ml Sahne
 1 Schuss trockener Weißwein
 Muskatnuss, zum Reiben

Schalotte abziehen, fein Würfel und in der Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Reduzieren lassen. Nachdem die Sauce etwas einreduziert ist, mit dem Mixstab glatt mixen.

Für das Püree: Aufgrund der geringen Zeit kommt dieser Arbeitsschritt zuerst.
200 g Kartoffeln Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln und Sellerie schälen, in
200 g Sellerie kleine 1 cm Würfel schneiden und zusammen in Salzwasser kochen.
50 g Butterflocken Nach ca. 15 Minuten Kartoffeln und Sellerie abgießen. Mit Salz und
100 ml Sahne Pfeffer würzen, Sahne und Butter hinzugeben und mit einem
Salz, aus der Mühle Kartoffelstampfer stampfen.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Püree zuerst in einer Ringform mittig auf dem Teller verteilen. Darauf den Spinat geben und darauf wiederum den Seeteufel. Buerre blanc aufschäumen und auf dem Teller verteilen. Das Gericht mit Tomaten garniert servieren.