

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Dezember 2020 ▪
„Weihnachtsmarkt de luxe“ mit Alfons Schuhbeck



Ralf Zacherl

**Glühwein-Seeteufel mit Glühwein-Espuma,
Mandelpolenta, Rosenkohl und Schokoerde**

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

300 g Seeteufelfilet, mit Haut
3 cm Ingwer
½ Orange
700 ml trockener Rotwein
4 Sternanis
10 Nelken
6 Piment
1 TL Korianderkörner
1 Zimtstange
10 grüne Kardamomkapsel
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Orange und Ingwer in Scheiben schneiden. Sternanis, Nelken, Piment, Korianderkörner und Kardamom grob mörsern und mit Rotwein, Orange, Ingwer, Zimtstange und Zucker in einem Topf auf ca. 70 Grad erhitzen.

Seeteufelfilet waschen, trockentupfen, von allen Häuten befreien und das Filet der Länge nach halbieren. Seeteufel in den Glühwein-Sud einlegen, den Topf in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 14 bis 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad glasig garen. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

Danach ruhen lassen. 400 ml vom Glühweinsud für das Espuma abnehmen.



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 **Grundangleinen, 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, Grundangleinen und Bodenstellnetzen gefangen werden, sollten Sie unbedingt verzichten!

Für das Glühwein-Espuma:

70 g Basic Textur
2 TL Rote-Bete-Granulat
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle

Glühwein-Sud von oben (400 ml) in einen Topf geben, aufkochen lassen und auf ca. 180 ml reduzieren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Glühwein-Sud einem Spritzer Zitronensaft und Salz abschmecken, dann Rote-Bete-Granulat hinzufügen und den Sud dunkelrot einfärben. Anschließend die Basic-Textur unterrühren. Durch ein Tuch passieren und in die Espuma-Flasche füllen. 2 Kapseln aufdrehen und die Flasche warm stellen. Espuma erst kurz vor dem Servieren auf den Teller geben und salzen.

Für die Mandelpolenta:

30 g Polentagries
150 ml Mandelmilch
10 g Butter
5 g Parmesan
150 ml Gemüsefond
30 g Mandelblättchen
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Gemüsefond und Mandelmilch mit etwas Salz aufkochen. Polentagries einrühren und die Hitze reduzieren. Ca. 8 Minuten quellen lassen und dabei ab und an umrühren. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett gleichmäßig anrösten. Kurz vor dem Anrichten Parmesan reiben und mit den Mandelplättchen und Butter unter die Polenta rühren. Mit Muskat abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Für die Zubereitung einer cremigen Polenta können Sie sich grundsätzlich Folgendes merken: Es kommen zehn Teile Flüssigkeit auf einen Teil Polentagries.

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl
15 g Butter
Zucker, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle

Rosenkohlblätter lösen, putzen, mit Salz und Zucker marinieren und in Butter goldbraun braten.

Für die Schokoerde:

50 g Pankobrösel
1 EL Backkakao
1 TL Zucker
1 Msp. Cayennepfeffer
Butter, zum Braten

Pankobrösel in Butter goldbraun rösten, dann Kakao, Zucker und Cayennepfeffer dazugeben und alles gut durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.