

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. August 2021** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Tomaten" mit Björn Freitag**



**Stefan Grabler**

**Seeteufel im Tomaten-Schinken-Mantel mit geschmorten Tomaten, Tomaten-Ragout und Tomaten-Schaum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Seeteufel:**

350-400 g Seeteufel Filet, ohne Haut  
2 mittelgroße Rispentomaten  
10 Scheiben dünnen Schwarzwälder Schinken  
2 Zweige Basilikum  
250 ml Gemüsefond  
2 EL Olivenpaste  
Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Gemüsefond aufkochen und die kreuzweise eingeschnittenen Rispentomaten 1 Minute blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Zehn Basilikumblätter abzupfen und im Fond kurz blanchieren (mit einer Zange nur kurz in den kochenden Fond halten) und im Eiswasser abschrecken.

Haut der Tomaten abziehen und die Tomatenfilet raus arbeiten und bei Seite legen. Das innere der Tomate ebenfalls für später aufheben.

Den Seeteufel von der Mittelgräte befreien und beide Filets in der Mitte einschneiden. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenpaste füllen, die Tomatenfilets und die Basilikumblätter oben drauflegen und den Seeteufel mit dem Schwarzwälder Schinken ummanteln.

Der Schinken muss recht fest um den Seeteufel anliegen. Ggf. mit zwei Zahnstochern befestigen.

Seeteufel in einer heißen Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten garen.

Tipp: Vor dem Servieren die Schnittflächen checken ob er gar ist, sonst nochmal kurz nach braten.



Indem Sie Fisch aus nachhaltiger Fischerei kaufen, schaffen Sie einen Anreiz für Händler, mehr nachhaltig gefangene und produzierte Fischereiprodukte anzubieten, und für Fischereien, ihre Methoden zu verbessern und sich zertifizieren zu lassen.

Laut WWF sollte der **Seeteufel** nicht die erste Wahl sein und wenn, dann nur selten. Achten Sie beim Kauf darauf, dass der Seeteufel aus dem Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27: Island (Va) stammt und mit Grundlangeln, 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.

**Für das Tomatenragout:**

2 mittelgroße Rispentomaten  
5 Cocktailtomaten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Tomatenmark  
50 ml Weißwein

Rispen- und Cocktailtomaten bereits beim Seeteufel im Gemüsefond mit blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen und die Tomaten klein würfeln.

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfeln. In einem kleinen Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Die gewürfelten Tomaten sowie das Tomatenmark dazugeben und mit etwas Weißwein ablöschen. Wenn nötig einen Schuss vom Gemüsefond dazu geben. Alle Tomatenreste

- 250 ml Gemüsefond (Haut, Strunk etc. auch die Tomaten vom Seeteufel) im Gemüsefond vor sich hin köcheln lassen.  
Olivenöl  
Piment d'Espelette Ragout mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Chiliflocken  
Chili, aus der Mühle abschmecken.  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die geschmorten Tomaten:** Cocktailtomaten mit Olivenöl und Salz marinieren und ca. 15 Minuten zum Seeteufel in den Ofen dazu geben.  
4-6 Cocktailtomaten, mit Strunk  
100 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle
- Für den Tomaten-Schaum:** Gemüsefond mit Resten der Tomaten (auch grün) des Rezepts stark aufkochen. Abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Danach mit etwas Butter und dem Mixstab aufmontieren. Das Lecithin einrühren und nochmals zu einem schönen Schaum mixen.  
100 ml Gemüsefond  
1 TL Lecithin  
1 EL Butter
- Für die Garnitur:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl in einer Pfanne mit etwas Salz rösten. Basilikumblatt auf den Fisch setzen.  
20 g Pinienkerne  
1 Blatt Basilikum  
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.