

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2025
Leibgericht mit Björn Freitag**



Thomas Erdt

Seeteufelfilet in katalanischer Safran-Mandelsauce mit Tagliatelle und Pflücksalat mit Serrano-Palmherzen

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

150 g passierte Tomaten
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Scheibe Weißbrot vom Vortag
2 EL Tomatenmark
Olivenöl, zum Braten
100 g geschälte Mandeln
1 Bund glatte Petersilie
10 Safranfäden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Safranfäden wässern. Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Olivenöl glasig andünsten. Passierte Tomaten hinzugeben und bei wenig Hitze köcheln lassen. Knoblauch abziehen und grob schneiden. In einer zweiten Pfanne mit hohem Rand in Olivenöl den Knoblauch anschwitzen. Ganze Mandeln hinzugeben. Weißbrot würfeln und ebenfalls hinzugeben. Alles rösten lassen. Petersilie hacken. Safran und Petersilie hinzugeben. Pfanneninhalt in einen Standmixer geben und pürieren. Anschließend wieder in die Pfanne geben.

Für den Fisch:

300 g Seeteufelfilet, ohne Haut
½ Zitrone, Saft
200 ml Fischfond
150 ml trockener Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Seeteufel in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Gut abtupfen und oben in die Sauce legen. Mit dem Fischfond und dem Weißwein aufgießen. Dann ca. 5 Minuten langsam zugedeckt köcheln lassen.

Für die Tagliatelle:

1 Ei
2 EL Olivenöl
150 g Weizenmehl
150 g Hartweizengrieß
1 TL feines Meersalz

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Je nach Konsistenz etwas Wasser hinzugeben. Teig in Folie schlagen und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig anschließend zunächst dünn ausrollen und durch einen Tagliatelle-Aufsatzt lassen. Tagliatelle 3 Minuten in Salzwasser kochen.

Für den Pflücksalat

4 Scheiben Serrano-Schinken
200 g Palmherzen, natur aus der Dose
100 g Pflücksalat
50 g Rucola
1 TL grober Senf
3 EL Gemüsefond
2 EL Himbeeressig
2 EL Olivenöl
1 Beet Gartenkresse
4 Essbare Blüten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat und Rucola waschen und trockenschleudern. Schinken in Streifen schneiden. Aus Senf, Gemüsefond, Himbeeressig und Olivenöl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren und mit Blüten, Kresse und mit Serrano umwickelten Palmherzen garnieren.

Für die Garnitur: Gericht mit Mandelblättern garnieren und servieren.
2 EL Mandelblätter



Laut WWF ist **Seeteufel** aus folgenden Gebieten nur bedingt zu empfehlen (*Stand Julii 2025*):

- 2. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See und Portugiesische Küste (ICES 8.c, 9.a), Island (ICES 5.a), Bisaka (ICES 8.a-d), Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangleinen
- 2. Wahl Südostatlantik FAO 47: Südafrika, Grundsleppnetze