

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2025** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Seeteufelfilet alla Saltimbocca mit Kartoffelpüree, Birnen, Bohnen und Speck

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

600 g Seeteufel, aus dem Mittelstück,
 ohne Haut
 4 Scheiben Parmaschinken
 2 Knoblauchzehen
 20 g Butter
 2 EL Sonnenblumenöl
 2 Zweige Thymian
 6 Blätter Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Seeteufel von der Mittelgräte nehmen, von allen Häuten befreien und leicht salzen und pfeffern.

Parmaschinkenscheiben nebeneinander auslegen und Salbeiblätter gleichmäßig darauf verteilen. Das Seeteufelfilet auf die vorbereiteten Schinken-Salbei-Scheiben legen und darin stramm einwickeln.

Knoblauch abziehen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Den eingewickelten Seeteufel zuerst auf der Verschlussseite anbraten. Dann zusammen mit Thymian und Knoblauch in Butter glasig braten.

Fisch vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für das Kartoffelpüree:

4 mehligkochende Kartoffeln
 50 g Butter
 50 ml Milch
 50 ml Sahne
 1 Zweig Bohnenkraut
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen, abgießen und gut ausdampfen.

Butter bräunen.

Milch, Sahne und gebräunte Butter aufkochen, mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und zu einem Püree verarbeiten.

Mit Bohnenkraut garnieren.

Für die Birnen, Bohnen und Speck:

4 Scheiben Bacon
 250 g breite Bohnen
 1 Birne, Sorte Williams Christ
 1 EL Honig
 20 ml dunkler Balsamico
 2 Zweige Bohnenkraut
 Salz, aus der Mühle

Bohnen putzen und in ausreichend gesalzenem Wasser mit Bohnenkraut weichkochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne den Honig erhitzen und die Birnenwürfel darin karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen.

Bacon in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kross auslassen.

Nun im entstandenen Ansatz Birnen, Bohnen und Speck unterschwenken.

Kartoffelpüree als „Sockel“ anrichten, mit Birnen, Bohnen und Speck umlegen und tranchierten Seeteufel darauf platzieren.

Zusatzzutaten von Vanessa:

Zitrone, mittelscharfer Senf,
Schnittlauch

Vanessa verteilte den Senf und Schnittlauch auf den Schinken-Salbei-Scheiben, in denen das Seeteufelfilet eingewickelt wurde. Den Zitronenabrieb nutzte sie zum Verfeinern des Gerichts.

Zusatzzutaten von Minh:

Zitrone, Agar-Agar, Radieschenkresse

Minh machte aus Agar-Agar und Balsamico Balsamico-„Perlen“. Er nutzte die Zitrone zum Verfeinern des Gerichts und die Radieschenkresse als Garnitur.



Laut WWF ist **Seeteufel nur bedingt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand September 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: Grundschieppnetze