

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Mai 2021** ▪
Finalgericht von Alexander Kumptner



Seeteufel mit glasiertem Spargel, Pilz-Cognac-Sauce und knusprigem Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

320 g Seeteufel-Medaillons, ohne Haut
 (in 2 Stücken)
 1 Flocke Butter
 1 Zweig Thymian
 Olivenöl, zum Anbraten
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Seeteufel waschen, trockentupfen, salzen, auf beiden Seiten leicht mehlieren und in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und eine Flocke Butter und den Thymianzweig zum Fisch geben. Seeteufel anschließend für ca. 8 Minuten in den Ofen geben, sodass er glasig ziehen kann.



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 die Sauce:

120 g gemischte Pilze (Shiitake, braune Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze)
 10 g getrocknete Steinpilze (fein gerieben)
 2 Schalotten
 1 Flocke Butter
 25 g Butter
 50 g Crème fraîche
 4 cl Weißwein
 2 cl Cognac
 100 ml Gemüsefond (oder einen anderen Fond, alles außer Fischfond)
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze halbieren und mit einer Zahnbürste in etwas Wasser vorsichtig vom Sand befreien. Trockentupfen und beiseitestellen. Nun die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. 25 g Butter in einer Sauteuse aufschäumen und Schalotten darin glasig dünsten. Anschließend die Abschnitte und nicht so schönen Pilze (ca. 100 g) dazugeben, mitschwenken und leicht salzen. 25-30 g von den „schöneren Pilzen“ zum Nachbraten beiseitelegen. Nun die getrockneten Steinpilze dazugeben und für ca. 30 Sekunden bei mittlerer Hitze rösten. Mit Cognac und Weißwein ablöschen und den Alkohol einreduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist. Mit Fond aufgießen und mit Crème fraîche bei mittlerer Hitze leicht köcheln. Sauce nicht zu stark einkochen, da sie noch nicht zu dickflüssig sein sollte. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein feines Sieb geben (sodass die Pilz-Zwiebel-Mischung abgeseiht wird). Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Kurz vor dem Servieren ein paar Thymianblätter in die Sauce rebeln und die Sauce mit einer kleinen Flocke Butter zu einem Schaum aufmixen (oder auch gerne nur als Sauce servieren).



PROFI TIPP

Pilze bestehen zu über 90% aus Wasser. Wenn man sie dehydriert bzw. trocknet, erhält man getrocknete Pilze, die sehr aromatisch und geschmacksintensiv sind und sich ideal für Saucen anbieten.

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Solospargel
10 g Butter
1 Schuss Weißwein
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Spargel sorgfältig schälen und in einem Topf Wasser mit Weißwein, Zucker und Salz zum Kochen bringen (es sollte stark gewürzt sein). Den geschälten Spargel darin bissfest kochen. Anschließend aus dem Spargelwasser nehmen und leicht überkühlen lassen.

Spargel in ca. 10 cm lange Stücke schneiden einer Pfanne mit Butter zusammen mit den übrig gebliebenen, geputzten Pilzen (von oben) schwenken.

Für das Stroh:

1 festkochende Kartoffel
Kartoffelstärke, zum Bestäuben
Maiskeimöl, zum Frittieren

Kartoffel schälen, in feine Scheiben holen und mit einem Messer in feine Julienne schneiden. Die feinen Streifen mit etwas Kartoffelstärke bestäuben und in 180 Grad heißem Fett zu knusprigem Stroh frittieren.



PROFI TIPP

Möchte man das Stroh besonders knusprig haben, die Kartoffeln einfach in etwas Stärke wälzen.

Spargel in einem etwas tieferen Teller exakt nebeneinander auflegen, den glasig gebratenen Seeteufel daraufsetzen und das knusprige Kartoffelstroh auf dem Seeteufel anrichten. Sauce mit den sautierten Morcheln rundherum verteilen. Das Gericht servieren.

Zusatzzutaten von Alexander:
Zitrone, Pimpinelle, weißer Balsamico

Alexander gab etwas Zitronenabrieb auf den Fisch, schwenkte gehackte Pimpinelle bei den Pilzen und dem Spargel mit und gab etwas Balsamico zum Spargel.

Zusatzzutaten von Sandi:
Zitrone, Orange, Schnittlauch

Sandi verfeinerte jede Komponente mit Orangenabrieb, gab etwas Orangensaft an den Spargel, fügte Schnittlauch zu den Pilzen und kochte das Spargelwasser mit Zitronenscheiben auf.