

Confierter Seeteufel

mit Blattspinat, Kartoffel-Soufflé und Rucola-Schaum



Zutaten für 4 Personen:

Kartoffel-Soufflé

400g mehligte Kartoffeln
100ml Milch
200g Parmesan
3 Eier
Muskat, Butter, Walnüsse

Confierter Seeteufel

4 Seeteufel-Filets á 180g
Olivenöl
Rosmarin, Thymian,
Knoblauch, Zitrone, Salz
und Pfeffer

Blattspinat

800g Blattspinat
100ml Weißwein
Salz, Pfeffer,
Muskat, Knoblauch

Rucola-Schaum

1 Bund Rucola
200ml Weißwein
60g Butter
0,25l Geflügelfond
Salz, Pfeffer, Thymian
und Zitrone

Für die Soufflés die Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken, frisch geriebenen Parmesan und gehackte Walnüsse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier trennen und das Eigelb unter die Kartoffelmasse rühren. Das Eiweiß separat aufschlagen und ebenfalls unter die Kartoffelmasse heben. Die Soufflé-Förmchen mit Butter ausreiben und die Kartoffelmasse einfüllen. Die Förmchen in eine Pfanne oder einen Topf mit Wasser stellen, und im Wasserbad garen. Diese nun bei 180 Grad für ca. 20 min in den vorgeheizten Ofen geben.

Für den Seeteufel Olivenöl in ausreichender Menge mit Rosmarin und Thymian langsam auf 80 Grad erhitzen. Anschließend die Fischfilets ca. 20 min darin pochieren.

Für den Rucola-Schaum Weißwein, Gewürze und etwas Zitrone aufkochen und auf ein Drittel reduzieren. Vom Herd nehmen, durch ein Sieb passieren und mit dem Rucola pürieren. Butter hinzugeben, kurz aufkochen und mit dem Pürierstab schaumig schlagen. Blattspinat mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch im Weißwein dünsten, anschließend gut abtropfen lassen und noch einmal abschmecken.

Die fertigen Soufflés mit dem Messer vom Rand lösen, auf die Teller stürzen und zusammen mit dem Spinat und dem Rucola-Schaum anrichten. Die Seeteufel-Filets mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Spinat servieren.

Guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier
Kochschule
Kochkunst

Hasenrind