

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2021** ▪
Finalgericht von Mario Kotaska



Seeteufel aus dem Glühweinsud mit Maronencreme, überbackenem Hokkaido und Rosenkohlblättern

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel im Glühweinsud:

350 g küchenfertiges, schieres
Seeteufelfilet, ohne Haut
2 Orangen
1 Zitrone
50 g kalte Butter
1 L Rotwein
1 Bund Thymian
½ Bund Blattpetersilie
½ Bund Basilikum
½ Bund Estragon
1 Vanilleschote
8 Sternanis
2 g schwarze Pfefferkörner
4 grüne Kardamomkapseln
4 Nelken
5 g geröstete Korianderkörner
8 Lorbeerblätter
2 Zimtstangen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Thymian, Petersilie und Estragon abbrausen und trockenwedeln.

Rotwein mit Orangen, Zitrone, Thymian, Petersilie, Estragon, Vanilleschote, Sternanis, Pfefferkörner, Kardamom, Nelken, Korianderkörner, Lorbeerblätter und Zimtstangen aufkochen und auf 70-80 Grad abkühlen lassen. Das Seeteufelfilet darin ca 15 Minuten (je nach Größe) glasig pochieren und erst danach mit Salz würzen und auftranchieren.

Einen kleinen Teil des Suds abpassieren und fast vollständig einreduzieren. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter zu einer Sauce emulgieren.



Würzen Sie den Glühweinsud und Fisch erst kurz vor dem Servieren mit Salz, damit der Fisch nicht „austrocknet“.

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: Kantabrische See und Portugiesische Küste (8.c, 9.a), Island (5.a), (Fangmethode Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangleinen); Nordwestatlantik FAO 21: USA (Fangmethode Stellnetze-Kiemennetze) oder aus dem Südostatlantik FAO 47: Südafrika (Fangmethode Grundscherbrettnetze) stammt.

Für die Maronencreme:

100 g vorgegarte Maronen
(Esskastanien)
1 Schalotte
5 g Ingwer
5 g Butter
50 ml roter Portwein
100 ml Geflügelfond
50 ml Crème fraîche

Butter in einen Topf geben und bräunen.

Ingwer schälen und hacken. Schalotte abziehen, fein schneiden und in gebräunter Butter zusammen mit Maronen und Ingwer anschwitzen. Mit rotem Portwein ablöschen, zusammen mit Geflügelfond durchkochen und anschließend mit Crème fraîche zu einer glatten Creme mixen.

Für den Hokkaido:

1/8 Hokkaido-Kürbis
30 g Gorgonzola
Natives Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hokkaido-Kürbis putzen, von Kernen befreien und in Segmente schneiden. Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf einem Backblech im Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Dann mit zerbröseltem Gorgonzola bestreuen und weitere 10 Minuten goldgelb fertig backen. Ggf. mit Olivenöl beträufeln.

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl
10 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien, dann immer weiter schöne Blätter „abblättern“, um diese anschließend in Butter bei mittlerer Temperatur roh zu braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Christian:

Zitronenöl
Gehobelte Haselnüsse

Christian schnitt eine von den vorhandenen, vorgegarten Maronen in Scheiben. Zusammen mit dem gehobelten Haselnüssen und ca. 2 EL Zucker karamellisierte er sie. Den Haselnuss-Maronen-Crunch sowie das Zitronenöl verwendete Christian als Garnitur.

Zusatzzutaten von Susanne:

Rote Zwiebeln
Geflügelfond
Rote Bete Sprossen

Susanne stellte es den roten Zwiebeln, etwas Glühweinsud und Geflügelfond eine Art Zwiebelmarmelade her. Die Rote Bete Sprossen verwendete sie als Garnitur.