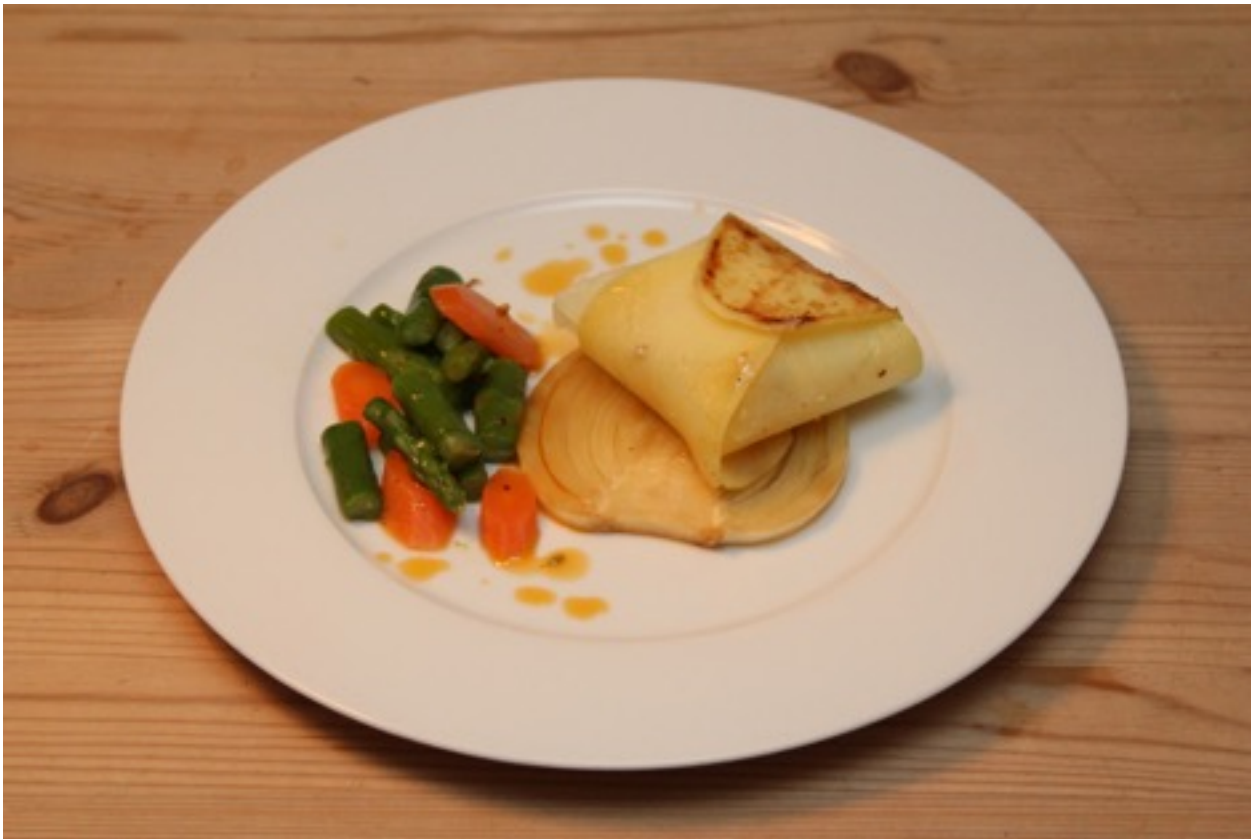


# Seeteufel in Kartoffelbanderole

(4 Portionen)



## Zutaten für den Seeteufel:

- 2 große, längliche festkochende Kartoffeln
- Salz
- 8 Seeteufelmedaillons
- Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 EL Öl
- einige Dillspitzen

## Zutaten für das Gemüse:

- 1 Bund grüner Spargel
- 2 Karotten
- Salz
- 2 TL Puderzucker
- 2 cl Noilly Prat (franz. Wermut)
- 120 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 1 Splitter Zimtrinde
- 1 Zacken Sternanis
- Korianderkörner
- ½ ausgekratzte Vanilleschote
- Chilisalz
- 2 kleine Fenchelknollen
- 1 EL Öl
- 1-2 EL Anislikör

### Zutaten für das Lavendel-Olivenöl:

- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe (halbiert)
- 2 Scheiben Ingwer
- Lavendelblüten
- Fenchelsamen
- Anissamen
- Chiliflocken
- Korianderkörner
- Salz

### Zubereitung:

Für den Seeteufel die Kartoffeln schälen, waschen und längs in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. 32 gleich große Scheiben in kochendem Salzwasser knapp 1 Minute garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Je 2 Scheiben an der Schmalseite leicht überlappend auf ein Küchentuch legen. Quer über die Mitte weitere 2 Scheiben auflegen, sodass ein Kreuz entsteht. Die Seeteufelmedaillons waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Kreuzmitte legen. Die Kartoffelscheiben jeweils darüber zusammenlegen, so dass Päckchen entstehen.

Für das Gemüse den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen schräg in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Karotten putzen, schälen und schräg in etwa ½ cm breite Scheiben schneiden. Den Spargel und die Karotten getrennt in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In einem Topf 1 TL Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Die Karotten darin andünsten und mit Noilly Prat ablöschen. Die Brühe und die Butter dazugeben. Zimtsplitter, Sternanis, 1 Prise Korianderkörner und Vanilleschote hinzufügen und kurz mitziehen lassen. Nach einigen Minuten den Spargel hinzufügen und mit Chilisalz würzen.

Den Fenchel putzen, waschen und mit dem Strunk in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den übrigen Puderzucker darin bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Fenchelscheiben darin auf beiden Seiten anbraten und mit dem Likör ablöschen.

Für den Fisch das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Seeteufelpäckchen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3 bis 4 Minuten goldbraun braten.

Für das Lavendel-Olivenöl das Olivenöl in einer kleinen Pfanne leicht erwärmen, Knoblauch, Ingwer, je 1 Prise Lavendelblüten, Fenchel- und Anissamen, Chiliflocken und Korianderkörner sowie Salz hinzufügen und einige Minuten ziehen lassen.

Den Fenchel auf vorgewärmte Teller verteilen und die Fischpäckchen darauf anrichten. Den Spargel und die Karotten darum herum verteilen und mit dem Lavendel-Olivenöl beträufeln. Mit dem Dill garnieren.

Tipp: Vor der Verwendung die Kartoffeln kurz blanchieren, so bleiben sie hell und werden auch wirklich gar. Da die Kartoffelscheiben den Fisch beim Braten schützen, bleibt er schön saftig.