



SEETEUFEL MIT MARINIERTEM OKTOPUS, PETERSILIE

Der Aschemantel gibt dem saftigen Seeteufel optische Raffinesse. Eine Vielfalt von Petersilienwurzeln rundet das Gericht geschmacklich ab.

LOTTE UND GELIERTER OKTOPUS

Seeteufelfilet à 130 g, zugeputzt
 1 kleiner Oktopus, ca. 400 g
 je 50 g Sellerie, Karotte (geschält),
 Lauch (gewaschen)
 2 Zweige Rosmarin
 0,1 l Weißweinessig
 5 Pfefferkörner
 2 Wacholderbeeren
 4 Stück Kapernbeeren
 4 cl Weißwein
 1/32 l Geflügelfond
 Tempuramehl, angerührt (Asiafachmarkt)
 Salz, Pfeffer aus der Mühle, Limonensaft
 Olivenöl
 Asche (vorzugsweise aus der Petersilie)

PETERSILIENPÜREE

400 g Petersilienwurzel
 2 Stk. Schalotten fein geschnitten
 80 ml Weißwein
 20 ml Noilly Prat
 5 cl Weißweinessig
 300 ml Petersilienwurzelfond
 100 ml Sahne
 Olivenöl

PETERSILIENESPUMA GERÄUCHERT

300 g Petersilienpüree
 80 ml Sahne
 2 EL Räuchermehl

PETERSILIENWURZEL SOUS VIDE GEGART

8 Stk. mittelgroße Petersilienwurzeln
 200 ml Petersilienwurzelfond

1 TL Senfsaat
 10 Stk. weiße Pfefferkörner
 10 g Salz, Muskat
 2 cl Weißweinessig

PETERSILIENWURZEL AUF SALZ GEGART

8 Stk. kleine Petersilienwurzel
 100 g grobes Meersalz
 1 Stk. mittelgroße Schalotte

PHYSALISKOMPOTT

100 g Physalis
 120 ml Beerenauslese
 1 Spritzer Zitronensaft
 ½ TL Petersilienjulienne

LOTTE UND OKTOPUS

Den Oktopus in reichlich Wasser aufkochen und abschäumen. Essig, Kräuter und Gewürze zugeben und leicht salzen. Ca. 3-4 Stunden bei schwacher Hitze kochen. Er sollte einen leichten Biss haben. Aus dem Fond nehmen. Die Fangarme vom Oktopus herunterlösen und in beliebige Stücke schneiden. Warm stellen. Die Seeteufelfilets in Olivenöl anbraten, den Zweig Rosmarin zugeben, auf den Punkt ziehen lassen.

PETERSILIENWURZELPÜREE

Die Petersilienwurzel schälen und klein schneiden, mit den Schalotten in wenig Olivenöl farblos anschwitzen. Mit dem Weißwein, Noilly Prat und Weißweinessig ablöschen. Mit Petersilienwurzelfond auffüllen und die Petersilienwurzel weich kochen, der Fond soll dabei gut reduziert sein, die Sahne dazugeben und ebenfalls reduzieren lassen, sodass es eine cremige Masse wird. Zum Schluss die Petersilienwurzel fein mixen und passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

PETERSILIENWURZELESPUMA GERÄUCHERT

300 g Petersilienwurzelpüree unter regelmäßigem Rühren räuchern, sodass es einen leichten Rauchgeschmack an-

nimmt. Mit der Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Danach in den Isi-Siphon füllen und mit 3Isi-Patronen verdichten.

PETERSILIENWURZEL SOUS VIDE GEGART

Den Petersilienwurzelfond mit Salz, Muskat und Essig kräftig abschmecken. Die Petersilienwurzel in verschiedene Formen schneiden und getrennt voneinander mit dem Fond und den Gewürzen vakuumieren. Bei 90 °C im Sous-vidе-Becken zwischen 8 und 15 Minuten garen. Öfter kontrollieren.

ZUBEREITUNG PETERSILIENWURZEL AUF SALZ GEGART

Die Petersilienwurzel gut waschen. Die Schalotte schälen und in ½ cm dicke Ringe schneiden. Das Salz auf ein Blech streuen und die Petersilienwurzel und die Schalotten darauf verteilen, mit Alufolie abdecken und bei 160 °C 15 Minuten garen.

PHYSALISKOMPOTT

Die Physalis waschen und in Viertel schneiden. Anschließend mit den anderen Zutaten vermengen und warm stellen.

Fertigstellung

Das Seeteufelfilet in Stücke schneiden, in Asche wenden und zusammen mit dem Oktopus, den verschiedenen Petersilienwurzeln und dem Physaliskompott anrichten. Mit marinierter Blattpetersilie ausgarnieren.

