

## Seeteufe, Kartoffeln in Salz-Kruste, Ingwer-Karotten

### Für 2 Personen

|                                |                              |                   |
|--------------------------------|------------------------------|-------------------|
| 2 Seeteufelfilets, a 250 g     | 8 junge Kartoffeln, klein    | 2 Karotten        |
| 3 unbehandelte Limetten        | 1 Lauchzwiebel               | 1 Knoblauchknolle |
| 2 frische Chilischoten, scharf | 2 frische Chilischoten, mild | 50 g Ingwer       |
| 1/2 Schälchen Kresse           | 5 Limettenblätter            | 1 EL Speisestärke |
| 200 ml trockener Weißwein      | 6 EL Olivenöl                | schwarzer Pfeffer |
| Salz                           |                              |                   |

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dem Salzwasser garen. Die Lauchzwiebel für einige Sekunden dazugeben und wieder aus dem Topf entfernen. Vier Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Limette auspressen, den Fisch mit dem Saft beträufeln und den Seeteufel von allen Seiten in der Pfanne anbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und die Limettenblätter mit den Chilis und der Knoblauchknolle hinzufügen. Die übrigen Limetten auspressen und den Saft ebenfalls in die Pfanne geben. Die Pfanne für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Karotten waschen, schälen, in dünne Stäbchen schneiden und in der Pfanne anbraten. Anschließend mit Salz abschmecken, einen Teelöffel Ingwer hinein reiben und das Ganze warmstellen. 100 Milliliter Wasser in einer tiefen Pfanne erhitzen und zwei Esslöffel Salz hinzufügen. Sobald sich das Salz gelöst hat, die gar gekochten Kartoffeln abgießen, in die Pfanne geben und schwenken. Die Karottenstäbchen mit der Lauchzwiebel zu einem kleinen Bündel binden. Den Fisch, die Knoblauchknolle und die Chilischoten aus der Pfanne nehmen und den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit der Speisestärke binden. Den Seeteufel mit den Kartoffeln in Salzkruste und den Ingwerkarotten auf einem Teller anrichten, mit etwas Sauce und Kresse garnieren und servieren.

Boguslawa Kmiciek am 03. November 2011