

Seeteufel im Kartoffel-Mantel, Spinat-Salat mit Salsa

Für zwei Personen

Für das Kartoffel-Päckchen:

8 Medaillons vom Seeteufel 2 große, festk. Kartoffeln mildes Chilusalz
Pflanzenöl Salz

Für den Spinatsalat:

50 g Babyspinat 3 EL Geflügelfond 1 Zitrone, Saft
4 Zweige glatte Petersilie 4 Zweige Minze 4 Zweige Dill
mildes Chilusalz 2 TL Olivenöl

Für die Avocado-Tomaten-Salsa:

$\frac{1}{2}$ reife Avocado 1 Limette, (Saft, Abrieb) $\frac{1}{4}$ rote Zwiebel
1 $\frac{1}{2}$ Tomaten 1 Knoblauchzehe 1 Knolle Ingwer à 1 cm
 $\frac{1}{4}$ TL Zucker mildes Chilusalz 1 EL Olivenöl

Für die Mango-Papaya-Salsa:

$\frac{1}{4}$ weiße Zwiebel $\frac{1}{2}$ vollreife Mango 100 g Papaya
 $\frac{1}{2}$ rote Chili 3 Zweige Koriander 1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 1 cm 1 Zitrone, Saft $\frac{1}{4}$ TL Zucker
mildes Chilusalz 1 EL Olivenöl

Für die Paprika-Oliven-Salsa:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika $\frac{1}{2}$ gelbe Paprika 1 Frühlingszwiebel
1 EL Kapernäpfel 2 EL Kalamata-Oliven 1 TL Weißweinessig
4 Zweige glatte Petersilie mildes Chilusalz 1 EL Olivenöl

Für das Lotte-Kartoffel-Päckchen:

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf einem V-Hobel längs in hauchdünne Scheiben hobeln. 16 gleich große Scheiben in kochendem Salzwasser knapp 1 Minute garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Je zwei Scheiben an der Schmalseite leicht überlappend auf ein Küchentuch legen. Quer über die Mitte weitere zwei Scheiben auflegen, sodass ein Kreuz entsteht. Die Lottemedailles waschen und trocken tupfen. Mit Chilusalz würzen und auf die Kreuzmitte legen. Die Kartoffelscheiben jeweils darüber zusammenlegen, sodass Päckchen entstehen. Zwischendurch auf ein mit einem Küchentuch belegten Teller setzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lotte-Päckchen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3 bis 4 Minuten goldbraun braten und mit Chilusalz würzen.

Für den Spinatsalat:

Die Spinatblätter waschen, verlesen und auf ein Sieb abtropfen lassen. Etwa 1 Minute in einer mittelheißen Pfanne wenden, bis die Blätter durch die Hitze etwas zusammenfallen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Spinat mit Zitronensaft, Olivenöl und Chilusalz würzen.

Petersilie, Dill und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Salat mit reichlich Kräutern abschmecken.

Für die Avocado-Tomaten-Salsa:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Mit Limettensaft beträufeln. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und fein würfeln. Knoblauch abziehen und reiben. Ingwer schälen und fein reiben.

Avocado, Zwiebeln, Tomaten, Limettenabrieb, Knoblauch, Ingwer und Olivenöl vermischen und mit Chilusalz und Zucker würzen.

Für die Mango-Papaya-Salsa:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Mangofleisch vom Kern schneiden, die Schale mit einem Messer abschneiden und die Frucht in ca. $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Die Papaya halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen, die Papayahälften schälen und in etwa 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel, Mango und Papaya in eine Schüssel geben. Koriandergrün, Chili, Knoblauch, Ingwer, Zitronensaft und Olivenöl hineinrühren und mit Chilisalz und Zucker würzen.

Für die Paprika-Oliven-Salsa:

Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, nach Belieben schälen und kleinschneiden. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Von den Kapernäpfeln die Stiele entfernen und die Kapernäpfel in Scheiben schneiden.

Paprika, Frühlingszwiebeln und Kapern in einer Schüssel mit Essig, Olivenöl und Chilisalz marinieren. Petersilie hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 20. Juli 2018