

Seeteufel mit Zucchini-Schuppen, Zucchini-Blüte

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Seeteufelfilets à 120-130 g,	1 kleine Zucchini	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	200 ml mildes Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Zucchini-Blüte:

2 frische Zucchini-Blüten	2 mehlig. Kartoffeln, 200 g	40 ml Sahne
1 TL Butter	Muskatnuss	Salz

Für den Tempurateig:

90 ml eiskaltes Sprudelwasser	70 g Tempuramehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Prise Salz	Sonnenblumenöl	

Für die Beurre blanc:

1 TL Forellenkaviar	1 Schalotte	100 g kalte Butter
100 ml trockener Weißwein	1 Spritzer Weißweinessig	Salz

Für das Dill-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund frischer Dill	50 ml Rapsöl
----------------------------------	--------------

Für die Garnitur:

10 Stg. Meeresspargel

Für den Fisch:

Den Fisch parieren.

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch andrücken. Olivenöl mit dem Knoblauch und dem Thymian auf 75-80 Grad erwärmen.

Zucchini längs in hauchdünne Scheiben hobeln idealerweise mit einer Mandoline. Anschließend mit einer runden Sterntülle etwas kleinere Halbringe ausstechen. Auf einem Stück Klarsichtfolie dachziegelartig ein Muster aus Zucchinischeiben auslegen (für jedes Filet separat und von unten anfangen). Die Fischfilets als Maß danebenlegen. Zucchini etwas salzen und nach 5 Minuten mit einem Küchenpapier abtupfen.

Seeteufelfilets säubern, ggf. von der Silberhaut befreien. Filets in das warme Öl legen und für 12-14 Minuten je nach Dicke konfieren.

Anschließend aus dem Öl nehmen, etwas abtupfen, salzen und das Zucchini-Schuppenmuster darauflegen. Mit etwas Öl bepinseln, sodass die Schuppen schön glänzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 60 Grad im Ofen warmhalten.

Für die Zucchini-Blüte:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser 15 Minuten weichkochen. Nach dem Kochen abgießen und kurz abdampfen lassen. Kartoffeln mit Butter und heißer Sahne durch eine Presse drücken. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Püree in einen Spritzbeutel füllen und beiseitestellen.

Die Zucchini-Blüten vorsichtig öffnen und die Staubgefäße mithilfe eines Kugelausstechers entfernen. Mit dem Kartoffelpüree bis zu füllen. Die Blütenblätter sanft über der Füllung zusammendrehen. Kaltstellen, bis sie frittiert werden.

Für den Tempurateig:

Eiskaltes Sprudelwasser, Mehl, Backpulver und Salz kurz und locker verrühren. Kleine Klümpchen sind in Ordnung.

Fritteuse auf 170-175 Grad erhitzen. Die gefüllten Zucchini Blüten durch den Teig ziehen und sofort im heißen Öl goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Für die Beurre blanc:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel mit Weißwein und einem Spritzer Weißweinessig in einem kleinen Topf um die Hälfte reduzieren lassen. Hitze stark reduzieren oder Topf vom Herd nehmen.

Sud passieren. Dann nach und nach kalte Butterwürfel mit einem Pürierstab einarbeiten, dabei ständig mixen, bis eine sämige Emulsion entsteht. Mit Salz abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten vorsichtig den Forellenkaviar unterheben, dann nicht mehr kochen lassen.

Für das Dill-Öl:

Dill grob hacken. Zusammen mit dem Öl in ein schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer 1 Minute gründlich mixen. Durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter passieren und in eine Quetschflasche füllen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Meeresspargel garnieren.

Zora Klipp am 20. Juni 2025