

Seeteufel-Filet unter der Macadamia-Kruste

Für 4 Personen

Seeteufelfilet:

| | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------|
| 30 ml Olivenöl | 1 Seeteufelfilet, 700 g | 2 Zweige Thymian |
| 1 Zweig Rosmarin | 0,5 Knolle Knoblauch | 50 g Macadamianüsse |
| 50 g Weißbrotbrösel, frisch | 50 g Butter | Pfeffer, Salz |

Orangen-Safran-Perlgraupen:

| | | |
|-------------------|------------------------|------------------------|
| 2 Schalotten | 1 Zehe Knoblauch | 3 Orangen, unbehandelt |
| 300 ml Fischfond | 0,5 g Safran-Fäden | 30 g Butter |
| 150 g Perlgraupen | 50 g Sahne, geschlagen | Chili |
| Salz | Pfeffer | |

Den Backofen auf 120 Grad erhitzen.

Seeteufelfilet:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Seeteufel mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen. Die Macadamianüsse goldbraun rösten, fein hacken und mit den Brotbröseln mischen. Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen und die Nussmischung unterheben. Alles in einen Gefrierbeutel füllen und drei Millimeter dünn ausrollen. Im Kühlschrank zehn Minuten kühlen. Die Macadamianüsse auf die Größe des Seeteufels zurechtschneiden, drauf legen und unter dem Backofen-Grill goldbraun gratinieren. Seeteufel in vier Medaillons schneiden, mit Salz würzen.

Orangen-Safran-Perlgraupen:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Orangen heiß abspülen. Die Schale einer Orange fein abreiben, den Saft der Orangen auspressen. Fischfond aufkochen. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Safran-Fäden und Perlgraupen darin ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Orangensaft ablöschen und unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Nach und nach, den heißen Fischfond zufügen, dabei gelegentlich umrühren. Die Graupen mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Die geschlagene Sahne unter die Perlgraupen rühren, auf Tellern anrichten und die Seeteufel-Medaillons darauf anrichten.

Johann Lafer am 04. Dezember 2009