

SEETEUFEL MIT PERLZWIEBELN IN RHABARBERNEKTAR AUF APFELSAFT-KARTOFFELPÜREE



ZUTATEN für 4 Portionen:

Fisch:

800 g Seeteufelfilet

feines Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

12 Basilikumblätter

8 dünne Scheiben Tiroler Speck

1 EL Olivenöl

Zwiebeln:

400 g Perlzwiebeln

1 EL Olivenöl

20 g brauner Zucker

400 ml Rhabarbernektar

1 Zweig Rosmarin

60 g kalte Butterwürfel

Püree:

200 g Äpfel

100 g Butter

600 g Kartoffeln, mehlig kochend

150 ml Apfelsaft

Pilze:

1/2 Bund Schnittlauch

150 g Pfifferlinge

1 EL Olivenöl

Zitronensaft

UND SO GEHT'S:

Fisch:

Filet salzen und in 4 Medaillons schneiden, salzen, pfeffern und mit jeweils drei Basilikumblättern und einer Scheibe Speck einrollen (nach Bedarf mit einem Zahnstocher befestigen). Medaillons in einer Pfanne in Olivenöl rundherum 8 bis 9 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zwiebeln:

Perlzwiebeln mit kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten quellen lassen, abgießen und abziehen. Zwiebeln in einer Pfanne in Olivenöl anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren, mit Rhabarbernektar ablöschen und mit Rosmarin sämig einkochen. Kurz vor dem Servieren Butter einschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Püree:

Apfel schälen, würfeln, in einer Pfanne in 20 g Butter leicht anbraten, herausnehmen. Kartoffeln waschen, schälen, in kochendem Salzwasser garen, abgießen, ausdampfen und stampfen. Apfelsaft mit restlicher Butter aufkochen, nach und nach in den Kartoffelstampf rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, mit Salz und gebratenen Apfelwürfeln fertig stellen.

Pilze:

Schnittlauch fein schneiden. Pilze putzen, kurz kalt abbrausen und sorgfältig trocknen. Zum Servieren in Olivenöl braten, mit Schnittlauch, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Fisch mit Rhabarber-Zwiebeln und Kartoffelstampf servieren.