

Seeteufel, Mole, Mais, Avocado

A. Schmaus



Rezept für 4

Zutaten

500 g Seeteufelfilet
(pariert)
2 Avocados
100 g gekochter Mais
1 Cherimoya
20 g Amaranth
20 g weisser Quinoa
20 g schwarzer Quinoa
1 rote Zwiebel
2 Limetten
30 g Zucker
60 ml Essig
1 Bund Koriander
Chili
Molegewürz
2 Zitronen
100 ml Fischfond
2 Schalotte
1 rote Chili
Ingwer
Butter
20 g brauner Zucker
Sternanis
Salz, Pfeffer

Zubereitung Guacamole

Avocados schälen und mit Hilfe einer Gabel zerdrücken. Abschmecken mit frischer fein geschnittener Chili, Limettensaft, Salz und grob gehacktem Koriander.

Anrichten

Zubereitung Zwiebelpickles

30 g Zucker mit 60 ml Essig und 90 ml Wasser aufkochen. Den Sud mit frischer Chili, Ingwer und Salz abschmecken. Die rote Zwiebel schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Pfanne ohne Fett dunkel angrillen. Dann die Zwiebel im Fond einmal aufkochen lassen und darin ca. 4 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung Cherimoya

Die Cherimoya schälen und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit etwas Zitronensaft beträufeln und kurz anmischen.

Zubereitung Amaranth/Quinoacrumble

Amaranth und Quinoa in einem Topf mit etwas Zucker karamellisieren lassen, mit Salz, Molegewürz und frischer Chili abschmecken.

Zubereitung Maissauce

Eine Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in etwas Butter andünsten. Die gekochten Maiskörner hinzugeben und mit Molegewürz bestäuben und Korianderstiele, fein geschnittene Chili und fein geriebenen Ingwer hinzugeben. Mit Wasser bedecken und bei milder Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Dann alles zusammen mixen und durch ein feines Sieb streichen. Anschliessend nochmals mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Zubereitung Molesud

Schalotte in feine Würfel schneiden und leicht in Butter andünsten, mit Molegewürz und braunem Zucker bestäuben, karamellisieren lassen, 150 ml Wasser auffüllen und etwas Chili, Ingwer, Koriander, Sternanis hinzugeben. 2 Stunden bei milder Hitze köcheln lassen und anschliessend durch ein feines Sieb abpassieren. Abschmecken mit Zitronensaft und Salz.

Zubereitung Seeteufel

Den Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit wenig Fett rundherum scharf von allen Seiten ca. 20 Sekunden anbraten, dann in den auf Heissluft 130 Grad vorgeheizten Garraum geben und darin ca. 6 Minuten garen. Den Fisch aus dem Garraum nehmen, kurz für 2 Minuten ruhen lassen und anschliessend in frisch aufgeschäumter Butter nachbraten. Dann in gleich grosse Stücke aufschneiden.

Anrichten

Seeteufel in der Mitte des Tellers platzieren, um den Fisch herum die Guacamole mit drei Punkten anrichten. Die lauwarmen Zwiebelpickles dekorativ verteilen, ebenso mit der Indianerbanane verfahren. Den Mole-Kazaarsud angiessen. Die Maissauce auf den Fisch drapieren und den Fisch mit dem Crumble bestreuen. Mit frischem Koriander ausgarnieren.

Garstufe Seeteufel

Mit Vorheizen

6 Minuten | Heissluft 130 °C