



© ZuGast 2016

Bilder Regula Wolf



FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Steffen Disch Restaurant Raben, Horben

aus ZuGast 15/2016

Seeteufel

Lardo / Dicke Bohnen / Gewürztomaten / Fregola Sarda

Fregola Sarda

100 g Fregola Sarda
100 g kleine Gemüswürfel (Schalotte, Karotte, Sellerie)
300 g Gemüsebrühe
20 g Butter
2 EL Olivenöl
30 g Parmesan, gerieben
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Die Fregola Sarda und die Gemüswürfel in einer Pfanne in Olivenöl und Butter dünsten. Salzen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Circa 20 Minuten köcheln. Den Parmesan untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gewürztomaten – süß-sauer eingelegt

100 g Rohrzucker
140 g Weißweinessig
140 g Tomatenessenz,
60 g Champagneressig
3 Zehen Knoblauch
1 Zweig Rosmarin
3 Blatt Lorbeer
4 Sternanis,
1 TL Korianderkörner
3 Chilis
Meersalz
1 kg Kirschtomaten am Zweig (blanchiert & Haut abgezogen)

Den Rohrzucker in einer Pfanne gelbbraun karamellisieren. Alle weiteren Zutaten zugeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Tomaten blanchieren und die Haut abziehen dann in Weckgläser geben. Die Marinade noch heiß drüber gießen. Verschließen und konservieren. Nach 12 h Ruhezeit können die Tomaten verwendet werden.

Seeteufel

4 Seeteufelmédailles à 80 g
Olivenöl
Butter
4 Scheiben Lardo
etwas Mehl
Die Médailles auf beiden Seiten in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten, etwas Butter dazu zugeben. Die Butter-Öl-Mischung immer wieder über den Fisch gießen. Solange braten bis die Médailles schön glasig gegart sind. Die Lardoscheiben auflegen und kurz warm stellen.

Speckschaum

80 g Schalotten
80 g Lauch
50 g Champignons
60 g Speckstreifen
30 g Butter
200 g Weißwein
80 g Noilly Prat
300 g Fischfond
100 g Sahne
70 g Crème fraîche
Limettensaft
Meersalz

Schalotten, Lauch und Champignons putzen und klein schneiden. Den Speck mit dem Gemüse in Butter dünsten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und auf ein minimum an Flüssigkeit einreduzieren. Den Fischfond angießen und auf 1/3 der Menge einreduzieren lassen. Sahne und Crème fraîche zugeben und noch einmal aufkochen. Circa 20 Minuten ziehen lassen und mit dem Stabmixer kurz mixen. Durch ein Haarsieb passieren. Mit Limensaft & Meersalz abschmecken.