Seeteufel im eigenen Fonds

> *“ Der Seeteufel, den ich in meinem Restaurant verwende, wird mit der Leine und nicht mit dem Netz gefangen. Dies ist sehr wichtig für die Nachhaltigkeit ... ”*
>
> **— Rui Paula**

- **Reicht für:** 2 Personen
- **Zubereitung:** 1,5 Stunden (bereiten Sie die frittierte Holzmakrelenhaut 12 Stunden im Voraus zu oder bitten Sie Ihren Fischhändler, sie zu trocknen)
- **Schwierigkeitsgrad:** mittel
- **Nachhaltigkeit:** Den Seeteufelbeständen in portugiesischen Gewässern, im Golf von Biskaya sowie in der Keltischen und Irischen See geht es gut. Die EU schreibt ein Mindestgewicht von 500 g (ganzer Fisch) vor.

Für den Seeteufel

- 2 Seeteufelfilets (200 g)
- Feines Salz

Für den Kaviar

- 100 g Kaviar vom Kabeljau

Für die Knoblauchcreme

- Knoblauchcreme
- Knoblauchzehen
- Sahne
- Salz

Für die Rouille

- 2 Eigelbe
- 1 gekochte Kartoffel
- 50 g Venusmuscheln
- Safran
- Cayennepfeffer
- 150 ml Olivenöl
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 4 Knoblauchzehen, ohne den Strunk in der Mitte, in drei Teile geschnitten
- 1 TL Zitronensaft

Für die frittierte getrocknete Holzmakrelenhaut

- Haut einer halben Holzmakrele (fragen Sie Ihren Fischhändler)
- Feines Salz

- Sonnenblumenöl

Für den Seeteufelfonds

- 1,44 kg Seeteufelgräten und -seiten
- 18 g Petersilie
- 360 ml Wasser
- 3,75 g Xanthan
- 5 g Kombu-Algen
- 15 g Katsuobushi
- 7,5 g Meeressalat
- 15 g Plankton

Für den Abschluss

- 3 Venusmuscheln
- 1 Queller
- 1 Eiskraut
- 1 Meeressalat
- 1 Salty Finger

Zubereitung der frittierten Holzmakrelenhaut (fragen Sie alternativ Ihren Fischhändler)

- Haut gründlich reinigen, auf dem Küchenbrett auslegen und mit Folie bedeckt 20 Minuten im Dampfgarer dämpfen.
- 12 Stunden trocknen lassen.
- In 190 Grad heißen Öl frittieren und herausnehmen, sobald Fett austritt.

Zubereitung des Seeteufels

- Seeteufel mit Salz würzen.
- In der Sauteuse braten, dabei ständig mit Olivenöl übergießen. Zum Schluss ein Stück Butter dazugeben.

Zubereitung des Kaviars

- Kaviar bei niedriger Hitze 20 Minuten in kochendem Salzwasser kochen.
- Durch ein Sieb streichen und mit Salz und etwas Olivenöl abschmecken.

Zubereitung der Knoblauchcreme

- Die Knoblauchzehen in eine Form geben und bei 180 Grad backen.
- Häuten und mit etwas Sahne zerreiben, bis eine glatte Creme entsteht.
- Nach Bedarf salzen.

Zubereitung des Fonds

- Alle Zutaten in einen Topf geben, mit dem Deckel und Frischhaltefolie dicht verschließen und 30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.
- 15 Minuten ziehen lassen.
- Abseihen und das Xanthan hinzufügen.
- Abkühlen lassen, Plankton hinzufügen und nach Geschmack würzen.

Zubereitung der Rouille

- Die Kartoffel durch ein Sieb drücken und in den Seeteufelfonds einrühren.
- Knoblauch ebenfalls passieren und mit Eigelb, Zitronensaft, Muscheln und den Ölen mit einem Pürierstab zu einer Emulsion verarbeiten.
- Safran und Pfeffer hinzufügen.
- Nach Wunsch abschmecken.

Zum Abschluss

- Mit Venusmuscheln, Queller, Eiskraut, Meeressalat und Salty Fingers garnieren.