



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 1 Std.  
+ 50 Min. Garzeit

## Für 2 Portionen

### Karotte:

8 Bundkarotten, geschält  
10 g Ingwer, geschält  
1 Ei Butter  
1 EL braune Butter  
2 Kardamomkapseln, angeröstet  
Salz, Cayennepfeffer  
Olivenöl

### Beurre Blanc:

400 ml Fischfond  
2 Schalotten, gewürfelt  
1/4 Fenchel, gewürfelt  
3 Champignons, gewürfelt  
100 g Staudensellerie, gewürfelt  
1 Lorbeerblatt  
1 Ei Pernod  
3 Ei Nolly Prad  
100 ml Weißwein  
100 ml Sahne  
1 Ei Crème fraîche  
1/2 Zitrone  
1 Ei kalte Butter  
Salz, Cayennepfeffer

### Seeteufel:

300 g Seeteufelfilet  
1 Ei Butter  
3 Ei Olivenöl  
10 Koriandersamen  
Thymian, Knoblauch, Salz



6 Karotten grob würfeln und zusammen mit dem Ingwer in einem Topf mit gesalzenem Wasser weichkochen, abseihen und in einem Mixer unter Zugabe von Butter fein mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die anderen zwei Karotten samt Strunk, in gesalzenem Wasser bissfest blanchieren, kalt abschrecken und der Länge nach halbieren. Anschließend in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten Farbe geben und in etwas brauner Butter mit Kardamom glasieren und salzen. Das Gemüse in etwas Butter bei geringer Hitze farblos anschwitzen, mit Weißwein, Pernod und Nolly Prad ablöschen und mit Fischfond aufgießen. Den Sud zur Hälfte reduzieren, durch ein feines Sieb passieren und mit Sahne, Crème fraîche und kalter Butter aufmixen. Mit einem Spritzer Zitronensaft und dem Abrieb einer halben Zi-

trone, sowie Salz und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Das Seeteufelfilet kalt abwaschen, trockentupfen und ggf. zuputzen. Anschließend salzen und in einer leicht geölten Grillpfanne kurz von allen Seiten scharf grillen, bis ein Muster entsteht. Den Fisch auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Celsius Ober- Unterhitze für etwa 8 Minuten garen. Anschließend zum Aromatisieren alle weiteren Zutaten in einer Pfanne leicht erhitzen und den Seeteufel darin arosieren. Vor dem Servieren mit etwas grobem Salz auf den Schnittflächen würzen. Hierbei sollte die Kerntemperatur je nach Geschmack zwischen 46 und 52 Grad Celsius liegen.



Seeteufel-  
beurre blanc-  
Karotte



## Fisch

## Seeteufel, Beurre Blanc und Karotte

**Jakob Rittmeyer** bringt als Privatkoch das Restaurant zum Gast nach Hause, damit sie einen genussreichen Abend mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern verbringen können.