

Seeteufel mit weiß grünem Petersilienpüree

Zutaten:

für 2 Personen

4 Scheibe
Seeteufel, a 100g
Salz
weißer Pfeffer aus
der Mühle
250g
Petersilienwurzeln
1/8 Liter
Fleischbrühe
1/8 Liter Sahne
Muskatnuss frisch
gerieben
20g Butter
2 Esslöffel
geschlagene Sahne
2 Esslöffel glatte
Petersilie
feingehackt
2 Esslöffel Öl
1/2 Zitrone, Saft
davon



Email vom 21.09.2006:

Hallo hier ein paar Bilder, von diesem ausgezeichneten Essen, das Rezept ist Gold wert, gekocht von Anja Langschwager aus 19063 Schwerin in MV.

Für die Reiberdatschi

250g festkochende Kartoffeln, 1 Ei, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Seeteufelfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilienwurzeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Brühe und Sahne in einen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze Weichkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren, dabei die Butter in kleinen Stückchen hinzufügen. Kurz vor dem Servieren die Sahne unterziehen und das Mus halbieren. Unter eine Hälfte die gehackte Petersilie mischen.

Für die Reiberdatschi die geschälten, gewaschenen Kartoffeln reiben, mit Ei verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Kartoffelmasse hineinsetzen, mit dem Löffelrücken flachdrücken und auf beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. In einer zweiten Pfanne das Öl erhitzen und die Lottescheiben darin auf jeder Seite zwei bis drei Minuten braten. Mit Zitronensaft beträufeln und auf zwei vorgewärmte Teller geben. Die zweierlei Petersilienpürees und die Reiberdatschi appetitlich dazu anrichten.

Lotte oder Seeteufel ist ein Fisch für alle, die nur deshalb keinen Fisch essen, weil sie Angst vor Gräten haben. Das feine, feste Fleisch ist völlig grätenlos, es hat nur einen knorpeligen Mittelknochen und erinnert geschmacklich ein wenig an Hummer.