

Seeteufelbäckchen mit Preiselbeer-Schmorzitronette und Safran-Kartoffelstampf mit Blumenkohl-Brösel

 happy-mahlzeit.com/2021/12/02/seeteufelbaeckchen-mit-preiselbeer-schmorzitronette-und-safran-kartoffelstampf-mit-blumenkohl-broesel

Zutaten für 2 Personen

Für die Seeteufelbäckchen:

- 8 Seeteufelbäckchen
- 125 g Pankobrösel
- 60 g grüne Reisflocken
- 100 g Mehl
- 4 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Estragon
- 1 Bund Basilikum
- 200 g Butterschmalz
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Für die Zitronette:

- 3 EL Preiselbeeren
- 2 Zitronen
- 2 Schalotten
- 40 g Zucker
- 1 EL Zucker
- 50 ml Olivenöl
- 100 g grobes Meersalz
- Salz
- Pfeffer

Für den Stampf:

- 6 Drillinge
- 100 g Butter
- 10 Safranfäden
- 60 g Mandelblättchen
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 1 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für die Brösel:

- 1/2 Blumenkohl
- 100 ml Geflügelfond
- 1 EL Zucker
- Ras el-hanout
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Sauce die Zitronen waschen, abtrocknen und auf einem Bett aus Salz in eine Auflaufform geben. Im Ofen 25 Minuten schmoren und abkühlen lassen. Saft aus den Zitronen pressen. Schalotten abziehen, fein würfeln, kurz anschwitzen und mit Preiselbeeren, Schmorzitrone und Olivenöl verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren über den Bäckchen verteilen.

Für den Fisch die Kräuter zupfen und mit Panko und Reisflocken im Mixer fein mahlen. Die Bäckchen mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Kräuterbröseln eine Panierstraße aufstellen. Die Bäckchen panieren und in heißem Butterschmalz nacheinander ausbacken, dabei immer einmal wenden. Es soll schön knusprig sein. Aus dem Öl heben und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Ofen bei 80 Grad warm halten, bis alle Bäckchen ausgebacken sind.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in der Brühe weich garen und gut ausdampfen lassen. Die Milch mit der Butter erhitzen. Anschließend die Kartoffeln mit der Milch-Butter-Mischung und den Safranfäden grob stampfen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die gerösteten Mandelblättchen unterheben.

Die Seeteufelbäckchen in Kräuterpanierung mit Preiselbeer-Schmorzitrone und Safran-Mandel-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

(Die Zubereitung der Blumenkohl-Brösel wurde im Original-Rezept nicht beschrieben.)

Rezept: Tobias Hinkel

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Dezember 2016

Episode: Adventliches Leibgericht