

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2021** ▪  
**Vorspeise mit Björn Freitag**



Daniel Dohr

**Seeteufelfilet mit Spinat, Kartoffel-Selleriepüree und Beurre blanc**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Seeteufel:**

1 Seeteufelfilet, ca. 400 g, ohne Haut  
 4 Kirschtomaten  
 1 Zitrone  
 1 Zweig Rosmarin  
 Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Filet waschen, trockentupfen, entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter anbraten. Tomaten waschen und trockentupfen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit der Tomate mit in die Pfanne geben. Einige Tomaten für die Garnitur beiseitelegen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und auch in die Pfanne geben.



**PROFI  
TIPP**

Laut WWF sollte der Seeteufel nicht die erste Wahl sein und wenn, dann nur selten. Sollten Sie unbedingt Seeteufel zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass der Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Island (Va)** stammt und mit **Grundlangleinen, Bodenstellnetzen** und **Grundscherbrettnetzen** gefangen wird. Auch akzeptabel sind Seeteufel aus dem Fanggebiet **Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See (VIIIc), Portugiesische Küste (IXa)**, die mit Bodenstellnetzen gefangen werden.

Auf Seeteufel, die aus dem **restlichen Nordatlantik** (außer eben aus Va, VIIIc und IXa) oder aus dem Fanggebiet **FAO 37 Mittelmeer** stammen und mit **Grundscherbrettnetzen, Baumkurren, Grundlangleinen** und **Bodenstellnetzen** gefangen werden, sollten Sie unbedingt verzichten!

**Für den Spinat:**

300 g frischer Blattspinat  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Crème fraîche  
 100 ml Gemüsefond  
 Olivenöl, zum Anschwitzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in Olivenöl anrösten. Blattspinat hinzugeben, nach 2 Minuten mit einem Schuss Fond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Crème fraîche abschmecken.

**Für die Sauce:**

1 Schalotte  
 100 g Butter  
 150 ml Sahne  
 1 Schuss trockener Weißwein  
 Muskatnuss, zum Reiben

Schalotte abziehen, fein Würfel und in der Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Reduzieren lassen. Nachdem die Sauce etwas einreduziert ist, mit dem Mixstab glatt mixen.

**Für das Püree:**  
200 g Kartoffeln  
200 g Sellerie  
50 g Butterflocken  
100 ml Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aufgrund der geringen Zeit kommt dieser Arbeitsschritt zuerst.  
Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln und Sellerie schälen, in kleine 1 cm Würfel schneiden und zusammen in Salzwasser kochen.  
Nach ca. 15 Minuten Kartoffeln und Sellerie abgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne und Butter hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen.

Das Püree zuerst in einer Ringform mittig auf dem Teller verteilen. Darauf den Spinat geben und darauf wiederum den Seeteufel. Buerre blanc aufschäumen und auf dem Teller verteilen. Das Gericht mit Tomaten garniert servieren.