

Seeteufel an Champagner Safran

© Joachim Brendel

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Seeteufelfilets
- 1 Zitrone (Saft)
- Pfeffer, schwarz aus der Mühle

Für die Sauce

- 1/2 L Champagner, brut (kalt)
- 200 g Sahne, süß
- 12-14 Safranfäden, klein
- 4 EL Cointreau
- Salz (2 Prisen)
- Pfeffer, schwarz aus der Mühle
- 1/4 TL Zucker
- etwas abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
- 150 g Butter, kalt
- 1/2 TL Mondamin Soßenbinder, weiß (falls notwendig)

Für den Fischsud

- 1,5 L Wasser mit reichlich Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 20 Pfefferkörner, schwarz
- 1 Zitrone (Saft)

Für die Dekoration

- 4 Blätter Kapuzinerkresse, frisch
- 4 Blüten Kapuzinerkresse, frisch

Zubereitung

Den Fisch waschen, trocken tupfen, in Stücke (Würfel) schneiden (pro Person 3 Würfel), von beiden Seiten etwas Pfeffer aus der Mühle und mit dem Saft einer Zitrone übergießen. 15 Minuten ruhen lassen (marinieren).

Für die Sauce den Champagner auf ca. die Hälfte einkochen, die Sahne zufügen und kochen, bis eine dickliche Sauce entsteht.

Mit Safran, Cointreau, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker und etwas abgeriebener Zitrone abschmecken und warm stellen. Falls erforderlich mit etwas Mondamin Soßenbinder eindicken.

Wasser mit reichlich Salz, dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und dem restlichen Zitronensaft als Sud erhitzen.

Die Fischwürfel salzen und bei geringer Hitze im Sud 5 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren die kalte Butter flöckchenweise unter die heiße Safransauce rühren. Zusammen mit dem Fisch und ein paar Pfefferkörnern aus dem Sud dekorativ auf den Tellern anrichten. Jeweils mit einem Blatt und einer Blüte Kapuzinerkresse dekorieren.

Dazu gut passt ein gutes, frisches Baguette (oder körniger Reis) und grüner Salat an einer Sauce mit viel frischen Kräutern.

Und natürlich ein Schluck vom restlichen Champagner. Bei weiterem Durst ist ein trockener Weißwein angeraten, z.B. ein Riesling aus dem Rheingau.

Guten Appetit.

