

Gebackener Seeteufel mit Erdäpfel-Kürbissalat



Küchenmeister
Gaspar Christian



Zutaten für 4 Personen

1. Seeteufel

600 g Seeteufelfilet zugeputzt
Salz, Pfeffer / Mühle
Eier
Mehl
Brösel
Kürbiskerne gehackt
Zitronenabrieb

2. Kürbis-Erdäpfelsalat

200 g Kürbiswürfel
300 g Erdäpfelwürfel
150 g Gurkenwürfel
250 g Sauerrahm
etwas Apfelessig

3. Tomaten

6 Stk. Tomaten
Olivenöl
Rosmarin & Thymian
Knoblauch

4.

2 Stk. Hauswürstel

Zubereitung

1. Seeteufel

Zugeputzte Seeteufelfilets in 8 gleich große Stücke teilen. Brösel mit Zitronenabrieb und gehackten Kürbiskernen vermischen. Filetstücke mit Mehl, Ei & Brösel panieren und in Butterschmalz ausbacken.

2. Kürbis - Erdäpfelsalat

Die Kürbis- und Erdäpfelwürfel in Salzwasser kochen - nach dem Auskühlen mit den Gurken, Salz, Pfeffer, Sauerrahm und einem Schuss Apfelessig anmachen.

3. Tomaten

Die Tomaten kurz in kochendem Wasser überbrühen und sofort in Eiswasser geben. Die Haut abziehen und vierteln. Kerne herausschneiden und auf ein Blech mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern legen.

Bei 150°C ins Rohr schieben bis sie beginnen zu trocknen. Leicht salzen.

4. Hauswürstel

Würstel der Länge nach in feine Scheiben schneiden und auf ein Backpapier legen. Zum Trocknen ins heiße Rohr schieben bis sie knusprig sind.

5. Anrichten

Das gebackene Seeteufelstück auf den Salat setzen. Tomaten und kleine Spargelstücke rundherum verteilen. Hauswurstchip anlegen und mit Kerbelblätter garnieren.