

Spieß vom Seeteufel

Monstergenuss

Eine Schönheit ist er nicht, eher hässlich und auch ein wenig furchteinflößend. Der Seeteufel macht seinem Namen rein äußerlich alle Ehre. Bis zu zwei Meter lang, lockt er mit angelähnlichen Auswüchsen am Kopf seine Opfer mundgerecht an und verschlingt sie. Trotz aller negativen Attribute schmeckt der Fisch aber exorbitant gut!

Text und Fotos: Klaus Schneiders

In unseren Breiten wird sowohl die Gestalt als auch das Wesen des Seeteufels von Fischhändlern geflissentlich im Dunklen gehalten. Das, was in der Auslage liegt, ist eigentlich nur der Schwanz des Fisches, der ausgewachsen bis zu zwei Meter lang und 40 kg schwer werden kann. Der überdimensional große Kopf mit dem vergleichsweise riesigen, mit

messerscharfen Zähnen bewehrten Maul, landet in der passierten Fischsuppe.

Wenn Sie Seeteufel an der Fischtheke bestellen, schrumpft die Bordkasse spürbar. Das Teufelchen hat seinen Preis, der den eines Rinderfilets locker in den Schatten stellen kann! Aber man verzehrt es ja auch nicht alle Tage. Gräten weist das angebotene Stück des Seeteufels so gut wie keine auf, allein die mehrschichtige Haut kann den Smut an Bord zur Verzweiflung treiben. Deshalb sollte man bereits beim Kauf den freundlichen Fischhändler bitten, die lederartige Schwarte im Laden zu entsorgen. Übrig bleiben hellweiße Filets mit festem Fleisch, das auch nach „artgerechter“ Zubereitung noch Biss hat. Der, im Gleichklang mit dem zarten Geschmack, lässt selbst notorische Nicht-Fisch-Esser konvertieren.

Bis weit nach dem Ausklang des Mittelalters galt der Seeteufel als ungenießbar. Bis in die 70er-Jahre des letzten Jahrhunderts wurde der bei Fischern ungeliebte Beifang zu Tiermehl oder Tierfutter verarbeitet. Keine Ahnung, was unsere Altvorden bis dahin von dem Tier probiert haben mögen! Heute gehört der Fisch auf alle guten Speisekarten entlang der europäischen Küsten. Das gilt auch für das Mittelmeer, wengleich der Seeteufel den Atlantik sein zu Hause nennt. In Frankreich wird Seeteufel als „Lotte“ oder „Baudoire“, in Italien als „Coda di ropa“ in den Gourmet-Tempeln gelistet.

Wenn Sie Ihren Teufel, also dessen hinteres Ende, in der Pantry verarbeiten, bleibt er mitunter immer noch störrisch. Harry de Schepper, der schon etliche Teufel in die Pfanne wandern ließ, verzweifelt an Bord unserer Koch-Nimbus fast bei dem Versuch, den Zitronengrasstängel durchs feste Fischfleisch zu



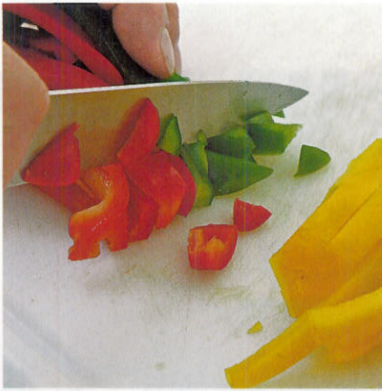
Frisches Gemüse und eine Buttersauce verfeinern den Fisch



Die Seeteufel-Filets werden mit einem scharfen Messer diagonal in Scheiben geschnitten



Die Halme des Zitronengrases werden der Länge nach geteilt und angespitzt



Paprika in kleine Würfel schneiden



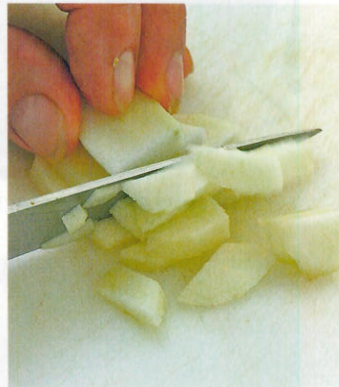
Den frischen Ingwer schälen...



Auch die Möhren in mundgerechte Stücke schneiden



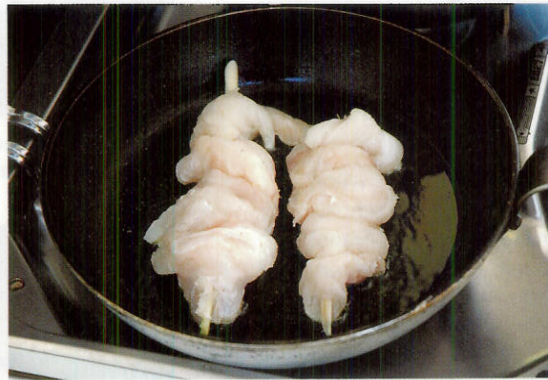
...und in feine Streifen schneiden



Der Apfel wird gewürfelt



Das bunte Gemüse wird gedünstet



Die Seeteufelspieße werden separat angebraten



Den Rucola fein hacken

treiben. Profi, der er ist, wird das Filet mit einem spitzen und scharfen Messer perforiert. Der Stängel des Zitronengrases kann dann mühelos appliziert werden. Wie immer legt unser Chef-Smut Harry Wert auf Harmonie, soll heißen, dass das

Gemüse und die Beilagen separat und mit ebensolcher Aufmerksamkeit gegart werden, wie auch der Namenspatron des Gerichtes. Den letzten Pfiff erhält das Bordmenü durch die samtige „Beurre blanc“.

Dann werden die Fischstücke auf das Zitronengras gespießt

Ist das Fleisch zu fest, kann mit einem spitzen Messer „vorgebohrt“ werden

So sehen die pflanzenfertigen Spieße vom Seeteufel aus

Spieß vom Seeteufel



Die Zutaten

- 300 g Seeteufel
- Zitronengras
- 75 g Butter
- 1 Möhre
- 1 große Zwiebel
- je 1 gelbe, grüne und rote Paprika
- 1 Apfel
- 50 g Rucola
- 50 g frischer Ingwer
- Schalotten
- Schnittlauch
- Curry
- Olivenöl, Weißwein
- 3 EL weißen Balsamico

Das Küchenmaterial

- Wok-Pfanne
- 1 kleine Soßenpfanne und Schneebesen
- 1 Bratpfanne
- Brett und Messer, Pürierstab
- Salz- und Pfeffermühle

Die Zubereitung

Paprika, Zwiebel, Möhre, Ingwer und Apfel - wenn nötig - schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Möhre im Wok in Olivenöl kurz anbraten. Anschließend mit Curry bestreuen. Danach die Paprika-, Ingwer- und Apfelwürfel zufügen, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Nicht zu lange, das Gemüse sollte noch Biss haben. Die Schalotten fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen, ohne dass sie sich verfärben. Den weißen Balsamico zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Butter (Zimmertemperatur) in Würfel schneiden und nacheinander unter Rühren mit dem Stabmixer montieren. Rucola fein hacken und unterheben.

Den Seeteufel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf Zitronengras spießen. Den Fischspieß von beiden Seite in Olivenöl anbraten und noch ein wenig garen lassen, aber nicht zu lange, denn ein Seeteufel, der zu lange gart, wird schnell trocken. Das Gemüse in der Tellermitte anrichten und mit Schnittlauch bestreuen. Den Seeteufel-Spieß darauf legen, die „Beurre blanc“ um das Gemüsebett herum geben und sofort servieren.

Die Weinempfehlung

2005er, Riesling feinherb, Weingut Georg Heim - Neumagen-Dhron, Mosel-Saar-Ruwer



Für die Beurre Blanc werden Schalotten sanft angeschwitzt



Mit einem Schneebesen wird die Butter eingearbeitet



Mit einem Pürierstab fällt diese Arbeit leichter



Zum Schluss kommt der Rucola in die Buttersauce



Und wird gleichmäßig unter die Masse gehoben

Insider-Wissen

Dazu schmort Harry Schalotten in Olivenöl, aber nur solange, dass sie ihre Farbe nicht verlieren. Dann kommt der weiße Balsamico hinzu und das Ganze wird auf die Hälfte des Flüssigkeitsvolumen reduziert. Die Butter muss „Zimmertemperatur“ haben, wird in Würfel geschnitten und portionsweise mit dem Stabmixer untergerührt. Cheffe Harry benutzt hier den Terminus „montieren“. Egal, angerichtet wie im Rezept beschrieben, schmeckt es himmlisch - oder gar teuflisch gut?