

Rezept

Seeteufelcarpaccio mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

Ein Rezept von Seeteufelcarpaccio mit Kartoffel-Lauch-Gemüse, am 11.06.2026

Zutaten

10 kleine festkochende Kartoffeln	1 Stange Lauch
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 g mehligkochende Kartoffeln	1 EL Olivenöl
2 EL Aceto balsamico bianco	200 ml Fischfond
30 g kalte Butter	1 Bund Schnittlauch
1 TL grobkörniger Senf	Salz
Pfeffer	400 g Seeteufelfilet
2-3 Radieschen	Gartenkresse (nach Belieben)
frisch geriebener Meerrettich (nach Belieben)	Olivenöl zum Einfetten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die festkochenden Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einen Dämpfeinsatz legen. Den Lauch putzen, waschen und ohne die dunkelgrünen Teile in Scheiben schneiden. Den Dämpfeinsatz in einen Topf mit etwas kochendem Wasser stellen und die Kartoffeln zugedeckt über dem Dampf in ca. 8 Min. garen. Den Lauch dazugeben und 6-8 Min. mitgaren.
2. Inzwischen die Schalotten, den Knoblauch und die mehligkochenden Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Kartoffeln darin ca. 1 Min. andünsten. Mit Essig ablöschen, den Fond dazugießen und die Kartoffeln in ca. 20 Min. weich kochen.
3. Dann alles durch ein Sieb in einen Topf drücken und aufkochen. Die kalte Butter mit dem Pürierstab unter den Kartoffelsud mixen.
4. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Mit dem Senf unter den Kartoffelsud rühren, den Sud mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die gedämpften Kartoffel- und Lauchscheiben unter den Sud mischen und warm halten.
5. Den Backofen auf 120° vorheizen. Seeteufelfilet abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem scharfen Messer schräg in ca. 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Teller mit Öl einpinseln. Die Seeteufelscheiben überlappend darauflegen. Die Teller mit dem Fisch in den Ofen (Mitte, Umluft 100°) stellen und den Fisch in 6-8 Min. garen.
6. Inzwischen die Radieschen putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Das Kartoffel-Lauch-Gemüse jeweils in die Mitte auf das warme Seeteufelcarpaccio geben. Den restlichen Kartoffelsud über den Fisch träufeln. Mit Radieschenstreifen und nach Belieben mit Kresse und etwas frisch geriebenen Meerrettich bestreuen und servieren.