

## Johann Lafer | Seeteufel-Saltimbocca mit Gemüse-Grauchen

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Seeteufelfilet
- 4 Salbeiblätter
- 8 Scheiben Bauchspeck
- 80 g Perlgrauchen
- 1 kleine Möhre
- 1 kleiner Kohlrabi
- 1 kleine Stange Staudensellerie
- 1 große Kartoffel, mehlig kochend
- 3 Schalotten
- 3/4 Knoblauchknolle
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Fischfond
- 500 ml Geflügelfond
- 2 EL geriebener Meerrettich
- 3 EL Sahne
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 EL Butter
- 3 EL Butterschmalz
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Die Grauchen in einer Schüssel in kaltem Wasser ca. 30 Minuten einweichen. Anschließend in ein Sieb abgießen.

Möhre und Kohlrabi putzen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Sellerie putzen, waschen und ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden. Je 1 Schalotte und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin andünsten. Grauchen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Geflügelfond angießen. Die Gemüsewürfel nach 20 Minuten dazugeben und Grauchen und Gemüse weitere 10 – 15 Minuten fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffel schälen, waschen und auf der Gemüsereibe grob raspeln. Die restlichen Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kräuterzweige waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch und den Kartoffelraspeln darin andünsten. 1 Thymianzweig und den Fischfond dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Seeteufelfilet waschen, trocken tupfen und in 4 Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 gewaschenem Salbeiblatt belegen. Je 2 Scheiben Bauchspeck leicht überlappend nebeneinander legen und die Medaillons darin einwickeln. Falls nötig, mit Küchengarn fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Seeteufel-Saltimboccas darin auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Die restliche Knoblauchknolle und je 1 Rosmarin- und Thymianzweig dazugeben. Die Saltimboccas bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit Meerrettich und Salz abschmecken. Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren 2 EL davon zur Sauce geben, mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Schnittlauch und restliche Sahne unter die Graupen mischen. Die Gemüse-Graupen auf Teller verteilen. Die Seeteufel-Saltimboccas mit der Kartoffel-Meerrettich-Sauce darauf anrichten.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 23.02.2008*

*Prominente Gäste: Ina Müller & Marek Erhardt*