

Sous Vide confierter Seeteufel mit Mousseline Kartoffelpüree und dreierlei buntem Kohl

Von Thomas Behrens

ZUTATEN (10 Portionen)

Für den Sous Vide Seeteufel

- 1.600 g Seeteufel-Schwänze geputzt
 - 300 g Butter
 - 2 Zweige Rosmarin
 - Schale von einer Orange
 - Schale von einer Zitrone, Saft von einer halben Zitrone
 - 10 kleine Vakuumierbeutel
- Meersalz

Mousseline Kartoffeln

- 1.250 g mehlig kochende Kartoffeln
- 375 ml Milch
- 100 g Président Meersalz Butter
- 100 g **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**
- Salz, Pfeffer & Muskatnuss, ganzer • Kümmel und zwei Lorbeerblätter

Dreierlei bunter Kohl

- 500 g Rosenkohl
- Ein kleiner Kopf Lila Blumenkohl
- Ein kleiner Kopf grüner Blumenkohl
- 60 g Président Meersalz Butter
- Meersalz, Pfeffer & Muskatnuss
- Eine Schale „Honny“ Kresse



ZUBEREITUNG

Seeteufel

Die Butter mit der Orangen- und Zitronenschale verflüssigen und gleichmäßig mit je einer Portion Seeteufel in einen Vakuumier Beutel geben. Im Wasserbad bei 56°C 30-40 Minuten je nach dicke garen. Danach den Fisch auf ein Sieb geben und den Sud auffangen. Fisch trockentupfen und den Sud in einer Pfanne aufschäumen, den Rosmarin beigegeben und den Fisch in der schäumenden Butter nussbraun fertigbaren. Mit dem Zitronensaft und Salz abschmecken.

Mousseline Kartoffeln

Kartoffel in gesalzenem Wasser mit Lorbeer und Kümmel kochen. Die Kartoffeln schälen und durch ein Sieb streichen. Butter und Milch aufkochen, mit Salz, feinem Pfeffer und Muskat würzen und vom Herd ziehen. Die Kartoffeln einarbeiten, die Sahne $\frac{3}{4}$ steif geschlagen unterarbeiten und direkt servieren.

Dreierlei bunter Kohl

Die beiden Sorten Blumenkohl zu Röschen schneiden und hobeln oder fein schneiden. Die Rosenkohlblätter abputzen und in der Pfanne in aufgeschäumter Butter kurz sautieren und würzen. Die Kresse für die Garnitur schneiden und in einem feuchten Tuch beiseitestellen.

ANRICHTEN

Die Mousseline Kartoffeln als kleinen Spiegel auf dem vorgewärmten Teller anrichten. Darauf die Rosenkohlblätter verteilen. Als buntes Beet den Blumenkohl und die Kresse einstecken. Seeteufel daneben platzieren und ein wenig mit der Butter aus der Pfanne nappieren.

Weitere Inspirationen & Rezepte für die professionelle Gourmet-Küche finden Sie unter
www.president-professionnel.de