



•













/// ESSEN UND TRINKEN

Nur weil einer so aussieht als ob er sich gerade für eine Halloween Party verkleidet hätte, muss das nicht heißen, dass er auch ansonsten keine Qualitäten besitzt. Das gilt für Menschen ebenso wie für Tiere. Ein gutes Beispiel ist der Seeteufel, der - obwohl er furchterregend ausschaut - zu den schmackhaftesten Edelfischen zählt. Im Spezialitätenrestaurant N'eys im Strandhotel Georgshöhe, eine der ersten kulinarischen Adressen auf Nordernev, steht der Seeteufel regelmäßig auf der wöchentlich wechselnden Karte. Küchenchef Ulf Kettler hat auch für uns einen kompletten Fisch besorgt und gibt im Rahmen unserer Reihe mit kulinarischen Basics einige Tipps und Anregungen zur Zubereitung.

In Deutschland erhalten Sie den Seeteufel meistens küchenfertig vorfiletiert. Doch wer im Ausland - zum Beispiel in Frankreich oder Spanien - zugreift, hat es häufiger mit Stücken zu tun, bei denen man noch selbst Hand anlegen muss. »Grundsätzlich gilt hier wie dort: ie frischer desto besser«, sagt Ulf Kettler. Der Küchenchef beginnt zunächst die fünf bis sieben Hautschichten des gewaltigen Fisches abzutrennen und empfiehlt dazu einen sogenannten Ausbeiner zu verwenden. »Auf jeden Fall ein richtig scharfes Messer und dann nicht reißen, sondern vorsichtig

schneiden.« Mit aeschickten Handgriffen löst Ulf Kettler das Fleisch von der Mittelgräte und zerteilt das gesäuberte Filet anschließend in zwei bis drei Zentimeter dicke Medaillons, Beim Seeteufel handelt es um einen nahezu grätenfreien Knorpelfisch mit einem schneeweißen und sehr festen Fleisch. »Das Schöne ist, der bleibt auch nach dem Braten so und zerfällt nicht auf dem Teller.« Im N'eys serviert der Küchenchef diese Delikatesse häufig mit einer Muschelkruste an Möhren-Paprika-Risotto.

Für die Kruste eine Portion Miesmuscheln wie gewohnt in Weißwein und Kräutern zubereiten. Die gegarten und aus der Schale gelösten Muscheln anschließend fein hacken. Dann etwas Butter mit dem Handmixer aufschlagen. Paniermehl - gerne auch die aus Weißbrot ohne Kruste hergestellten Pankobrösel - unterrühren, die Muschelmasse hinzugeben und mit etwas Sud und gehackten Kräutern zu einer festen Masse verarbeiten und dann zu einer Rolle formen. Jetzt die Seeteufel Medaillons nur kurz anbraten und dann mit einer Scheibe der Krustenmasse im Ofen überbacken.

Das Risotto kann man frühzeitig vorbereiten. »Es schmeckt fast besser, wenn es einen Tag lang durchgezogen ist. « Dazu 250 g Karotten schälen und entsaf-

ten, alternativ 100 ml fertigen Karottensaft besorgen. Zunächst eine halbe Schalotte fein würfeln. Dann 80 a Risottoreis in Olivenöl glasig schwitzen und die Schalottenwürfel dazugeben. Ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Karottensaft aufgießen. Einreduzieren lassen und anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit eine halbe Paprika würfeln, drei bis vier Stiele Blattpetersilie hacken und ca. 15 schwarze Oliven klein schneiden. Wenn der Reis fertig ist, Paprika, Oliven und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt nach Geschmack etwas geschlagene Sahne und geriebenen Parmesan unterheben.

Ulf Kettler platziert die fertigen Seeteufel Medaillons mit der gebackenen Kruste auf einem Klecks Risotto, dekoriert mit einem aebratenen Thymianzweig und zwei in Olivenöl eingelegten Kirschtomaten und gibt als Abschluss einen leichten Safranschaum hinzu. Wir durften probieren und müssen gestehen: Wir haben lange nichts vergleichbar Leckeres gegessen. Wenn Sie den Seeteufel im N'eys Gourmetrestaurant auf der Karte sehen - zögern Sie nicht und lassen Sie sich diese kulinarische Spezialität auf keinen Fall entgehen.

N'eys Gourmetrestaurant Kaiserstraße 24 26548 Norderney (04932) 8980 georgshoehe.de

38 ferien.ahoi NORDERNEY













n19_14-1a.indd 39 16.12.13 19:42

