Seeteufel in Kokosmilch mit Confit aus Mango und Karotten

Zutaten (für 4 Personen)

Seeteufel in Kokosmilch

20 g Ingwer, geschält
4 Schalotten, geschält
2 Knoblauchzehen, geschält
circa 30 ml Sesamöl
1 kleine Kartoffel (circa 30 g), geschält
100 ml Fischfond
300 ml Kokosmilch, ungesüßt
3 Kaffir Limonenblätter, klein geschnitten
Chili aus der Gewürzmühle
Salz, Pfeffer
Zucker
500 g Seeteufelfilet, küchenfertig
1/2 Limone

Confit aus Mango und Karotten

200 g Karotten
50 g Schalotten
20 g Ingwer
2 Knoblauchzehen
2 EL Sesamöl
1 TL Tasmanischer Honig Leatherwood
100 ml Balsamico-Essig bianco
Salz
Chili aus der Gewürzmühle
250 g Mangofleisch (Papaya, Mango)
1 EL Korianderkraut, klein geschnitten
Korianderzweige für die Garnitur

Zubereitung

Seeteufel

Ingwer, Schalotten und Knoblauch klein schneiden und in nicht zu heißem Sesamöl anbraten. Die Kartoffel fein hineinreiben und mit Fischfond und Kokosmilch auffüllen. Kaffir Limonenblätter, Chili aus der Gewürzmühle, Salz, Pfeffer und Zucker beigeben. Das Ganze einmal aufkochen und circa 20 Minuten ziehen lassen.

Den Seeteufel in die heiße Flüssigkeit legen, den Topf mit einem Deckel verschließen und den Fisch darin langsam und schonend garen (circa 10 bis 15 Minuten). Es darf auf keinen Fall kochen. Den Fisch aus dem Sud nehmen und warm stellen.

Anschließend den Sud passieren, etwas einkochen lassen, den Limonensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Zauberstab (auch Pürierstab) schaumig aufschlagen.

Confit

Die Karotten in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotten, Ingwer und Knoblauch ebenfalls ganz fein schneiden. Das Sesamöl erhitzen und darin Schalotten, Ingwer und Knoblauch anbraten. Tasmanischen Honig beigeben, kurz karamellisieren und mit dem weißen Balsamico-Essig ablöschen.

Die Karottenwürfel beigeben und alles sehr gut weich kochen (die Karotten müssen sehr weich sein, und die Flüssigkeit muss vollkommen verdunstet sein). Mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle würzen.

Das Mangofleisch in kleine Würfel schneiden, unterheben und einmal aufkochen lassen. Zum Schluss das Korianderkraut unterheben. Das Seeteufelfilet in Stücke schneiden und mit dem Confit aus Mango, Karotten und dem Kokosschaum servieren. Mit Korianderzweigen garnieren.