

## **JULI 2015: STEFFEN DISCH**

### **LOUP DE MER & TINTENFISCH TOMATE / MITZUBA / SELLERIE / OLIVE**

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

#### **Loup de mer**

400 g Loup de mer (Filet)

150 g kleine Calamarettini

1 EL Maiskeimöl

1 EL Olivenöl

1 TL Butter

Murray Riversalz von Ubena

Calamarettini putzen, waschen und trocken tupfen. Fleischseite de Loup de mer mit einem sehr scharfen Messer leicht einritzen, mit Meersalz von Ubena würzen, Hautseite mehlieren und auf der Haut in einer beschichteten Pfanne mit Maiskeimöl goldbraun braten. Nach ca. 2 Minuten 1 TL Butter zugeben und die Filets während dem Braten ständig übergießen. Je nach Dicke des Filets kann der Loup de mer während des Bratens in den Ofen gegeben werden. Die Calamarettini in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz sautieren und mit Meersalz würzen.

#### **Tomatensud**

200 g Tomatenessenz

20 g hochwertiges Olivenöl

15 g Yuzusaft

1,5 g Xanthan

Prise Piment d'espelette

Meersalz

Alle Zutaten verrühren und mit Piment und Meersalz abschmecken und durch ein Sieb passieren.

#### **Mitzubacrème**

25 g Mitzuba von Keltenhof

50 g Gemüsefond

50 g Tomatenessenz

1,5 g Xanthan

Meersalz

Alle Zutaten in einer Moulinette mixen und mit Meersalz abschmecken.

### **Selleriepüree**

300 g Selleriewürfel (1 cm)

40 g Butter

40 g Sahne

1/4 Zitrone

Salz, Cayennepfeffer

Meersalz

Selleriewürfel mit Wasser bedecken, mit Salz und etwas Zitronensaft weich kochen. Sellerie herausnehmen und mit etwas Kochwasser und Sahne im Thermomix fein pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

### **Olivenvinaigrette**

Oliven

schwarze Oliven (fein geschnitten)

Meersalz

### **Anrichten**

Das heiße Selleriepüree auf einem Teller anrichten. die Olivenvinaigrette (Zimmertemperatur) hineingeben. Die Mitzubacrème (kalt) anrichten. Tomatensud in die Mitte des Tellers geben und den Loup de mer mit Murray Riversalz gewürzt (Hautseite) und den Calamarettini darauf setzen.