

Seeteufelsbäckchen mit Morchel-Langoustines-Sauce

An der bretonischen Küste werden reichlich Seeteufel und auch Seeteufelsbäckchen angeboten. Wer sich wundert, dass man aus den Bäckchen des Seeteufels ein Gericht machen kann, sollte mal das Bild vom Seeteufel auf unserer Fisch-Seite anschauen. Bei so einem großen Kopf sind auch die Bäckchen nicht so klein! Auch Langoustines (Kaisergranat oder italienisch Scampi) gibt es dort genügend. Sie werden lebend-frisch angeboten. Je nach Größe rechnet man 12 Stück für eine Vorspeise. Da nur der Schwanz essbar ist, kann man aus den Körpern einen Fond für eine leckere Soße machen.

Zutaten für 2 Portion:

10 bis 12 Seeteufelsbäckchen
(je nach Größe)
Saft einer halben Zitrone
½ Zitrone
Meersalz
Butter

Für den Langoustines-Fond:

Karkassen von 12 Langoustines (Scampi)
1 EL Olivenöl
2 cl Cognac
50 g Möhren
50 g Lauch
50 g Staudensellerie
20 g Butter
Wasser nach Bedarf
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
3 zerdrückte Wacholderbeeren
1 Stängel Berg-Thymian
2 EL Tomatenmark

Für die Morchel-Langoustines-Sauce:

¼ Liter Langoustines-Fond
Oder – Krustentier-Paste von Lacroix mit ¼ Liter Wasser aufgekocht.
1 Schalotte,
30 g frische Morcheln (ersatzweise 3 g getrocknete Morcheln)
1/8 l Weißwein
Butter
Meersalz

Als Beilage:

Gemüsejulienne (Karotten, Sellerie)
Weißbrot
frisches Dillkraut zur Garnierung



Zubereitung:

Am Vortag hatten wir den Langoustines-Fond hergestellt. Dazu haben wir die Karkassen der Langoustines gut ausgespült. Dann in Olivenöl scharf angebraten und dann mit Cognac abgelöscht und einkochen lassen. Beiseite stellen. Das geputzte und grob zerkleinerte Gemüse in Butter anschwitzen, Gewürze zugeben, die Karkassen zugeben, alles mit Wasser bedecken und 40 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Dann haben wir den Langoustines-Fond durch einen Trichter abgeseiht, der mit einem Kaffee-Filterpapier ausgelegt war.

Am nächsten Tag haben wir zuerst die Morchel-Langoustines-Sauce zubereitet. Den Langoustines-Fond hatten wir schon am Vortag nach obigem Rezept hergestellt. Nun mussten wir nur noch die Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter anschwitzen, mit Weißwein aufgießen, etwas einkochen lassen und den Langoustines-Fond zugeben. Die frischen Morcheln wurden in schmale Ringe geschnitten und gut abgebraust und 5 Minuten in der Langoustines-Sauce gegart. Zum Schluss mit Meersalz abgeschmeckt.

Zwischendurch wurden geputzte und fein gestiftelte Karotten und Knollensellerie mit Butter angeschwitzt und bissfest gedämpft.

Die Seeteufelsbäckchen hatten wir mit Zitronensaft mariniert. Kurz vor dem Servieren wurden sie abgetrocknet, mit Meersalz gesalzen und in Butter scharf (2 Minuten) angebraten. Für die Garnierung wurde dabei auch eine Cherry-Tomate gebraten.

Schön angerichtet und mit einem Cabernet D'Anjou genossen waren die Seeteufelsbäckchen mit Morchel-Langoustines-Sauce ein „Gedicht“! Und das alles mit unserer Campingküche!

Gutes Gelingen beim Nachkochen wünschen die Kochbären.