

**IHR
LIEBLINGSGERICHT**
...mit Alfons Schuhbeck!

Seeteufel auf Wirsing-Jakobsmuschel- Roulade mit Radieserl-Salat

Für 4 Personen:

10 Jakobsmuscheln
250 g Kalbsbrät
4 Karotten
Wirsing
4 Seeteufelscheiben
100 g Austernpilze
4 Lardoscheiben
100 g Radieserl
250 g Rote-Beete-Salatblätter
Rosa Pfeffer
Orangenschale
Öl, Essig
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
Kümmel
Zucker
Fischfond
Schuss Pernod
Backpapier



Etwa 10 Jakobsmuschel zu 250 g Kalbsbrät; ein wenig rosa Pfeffer, Orangenschale und Salz zugeben. Fischfond erhitzen, 1 Schuss Pernod, Salz und Zucker zugeben. 2 Karotten bissfest kochen, dann 1 Schuss weißen Essig dazu geben und Wirsingblätter kurz aufkochen. Blätter herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. 1 Karotte als Wickelzentrum benutzen, die andere in flache Längsstreifen schneiden. Blätter mit der Masse bestreichen, Karottenscheiben diagonal zur Wickelrichtung darauflegen und um Karotte rollen. Außen noch zwei Lagen. Roulade auf gleichmäßigen Durchmesser kneten. Im vorgeheizten Ofen auf Backpapier bei etwa 160 Grad 35 Minuten garen. Seeteufelscheiben 3 min in Salz/Zuckerlake ziehen lassen. Danach abtupfen. Ein wenig Austernpilze in sehr dünne Streifen schneiden und mit wenig Salz, schwarzem Pfeffer und Kümmel scharf anbraten. Seeteufel in der Pfanne braten. Wenn fast gar, mit Cayennepfeffer bestreuen und sehr dünne Lardoscheiben auf heißer Seite schmelzen lassen. Radieserl schneiden. Ein wenig Zucker in weißem Essig verrühren und auf die Radieserl geben. Kurz vor dem anrichten die rote Beete Salatblätter untermischen und ein paar Tropfen Olivenöl dazu geben. Roulade in diagonale Scheiben schneiden kurz bevor der Seeteufel fertig ist. Auf Teller anrichten. Seeteufel mit Lardo umwickeln. Die Austernpilze darüber geben. Salat seitlich dazu geben. Dazu passt ein guter Weißwein.

münchen.tv

Gutes Gelingen und Guten Appetit wünscht