Fine Dining

Rote Bete und Dessert lassen sich vorbereiten. Der Seeteufel im Blätterteig kommt frisch aus dem Ofen.

Vorspeise	Rote Bete mit Ziegenfrischkäse und Haselnuss
Hauptgang	Seeteufel Wellington mit Selleriepüree und Zitronenbutter
Dessert	Orangen-Panna-cotta mit Pistazie

Einkaufsliste

Fisch & Kühlregal
650 g parierter Seeteufel (2 möglichst gleich dicke Filetstücke), 80 g Serranoschinken, 300 g Ziegenfrischkäse, 2 Rollen Butterblätterteig (je ca. 275 g), 1 Ei, 150 g Butter, 600 ml Sahne, 6 g Gelatine

Obst & Gemüse
500 g Rote Bete, 250 g Blattspinat, 600 g Knollensellerie, 1 Bio-Zitrone, 3 Orangen (1 unbehandelt), 1 Vanilleschote

Vorrat
35 g Haselnüsse, 25 g ungesalzene Pistazien, 55 g Zucker, 100 ml trockener Weißwein, 100 ml Fischfond, Olivenöl, Apfelessig, Salz, Pfeffer

Zeitplan für den Festtag

T ist der Beginn der Vorspeise. Die Uhrzeiten rechnen mit 18:00 Uhr.

Vortag	Panna cotta mindestens 6 Stunden kühlen. Rote Bete rösten und abgedeckt kalt stellen. Haselnüsse rösten.
T-90 Min. · 16:30	Selleriepüree kochen, Spinat trocken dünsten und auskühlen lassen. Fisch abtupfen und für zwei kleine Wellingtons vorbereiten.
T-55 Min. · 17:05	Wellingtons einwickeln und kalt stellen. Orangen filetieren, Ziegenfrischkäse glattrühren. Ofen vorheizen.
T-15 Min. · 17:45	Wellingtons einschieben. Rote Bete marinieren und Vorspeise anrichten.
T · 18:00	Vorspeise servieren. Weißwein und Fischfond für die Zitronenbutter einkochen.
T+15 Min. · 18:15	Kerntemperatur des Fischs prüfen und nach Bedarf weiterbacken. Püree wärmen, Butter in die Sauce rühren.
T+30 Min. · 18:30	Wellington nach kurzer Ruhezeit schneiden und anrichten.
T+55 Min. · 18:55	Panna cotta stürzen und mit Orangen und Pistazien servieren.

Vorbereitetes zügig abkühlen und abgedeckt im Kühlschrank lagern. Beim Aufwärmen vollständig durcherhitzen.

Küchenhygiene · Bundesinstitut für Risikobewertung
Kerntemperatur für Fisch · FoodSafety.gov

VORSPEISE

Rote Bete mit Ziegenfrischkäse und Haselnuss

15 Minuten aktiv · 45–60 Minuten im Ofen

Zutaten

- 500 g Rote Bete
- 300 g Ziegenfrischkäse, 30 ml Sahne
- 35 g Haselnüsse
- 2 EL Olivenöl, 1 EL Apfelessig
- Salz, Pfeffer



KI-generiertes Anrichtebeispiel

Zubereitung

01 Rote Bete ungeschält in eine abgedeckte Form geben und bei 190 °C Ober-/Unterhitze 45–60 Minuten weich rösten. Abkühlen lassen, schälen und in schmale Spalten schneiden.

02 Haselnüsse in der Pfanne rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Ziegenfrischkäse mit Sahne glattrühren.

03 Rote Bete kurz vor dem Servieren mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Anrichten

Rote Bete locker gruppieren. Ziegenfrischkäse mit zwei Teelöffeln zu kleinen Nocken formen und die Haselnüsse darüberstreuen.

HAUPTGANG

Seeteufel Wellington mit Selleriepüree und Zitronenbutter

35 Minuten aktiv · etwa 30–40 Minuten im Ofen

Zutaten



KI-generiertes Anrichtebeispiel

- 650 g parierter Seeteufel (2 Stücke, ca. 4–4,5 cm dick)
- 2 Rollen Butterblätterteig, 80 g Serranoschinken, 250 g Blattspinat
- 1 Ei, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
- 600 g Knollensellerie, 70 ml Sahne, 30 g Butter
- 100 ml Weißwein, 100 ml Fischfond, 120 g kalte Butter
- 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

01 Spinat in wenig Öl zusammenfallen lassen, auskühlen lassen, gründlich ausdrücken und trocken tupfen. Fisch ebenfalls trocken tupfen und sparsam würzen. Schinken überlappend auslegen, Spinat dünn darauf verteilen und je ein Fischstück darin einwickeln.

02 Jedes Fischstück in ein passend zugeschnittenes Stück Blätterteig einschlagen. Naht schließen, Nahtseite nach unten legen, mit verquirltem Ei bestreichen und 20 Minuten kalt stellen.

03 Bei 205 °C Ober-/Unterhitze etwa 30–40 Minuten backen. Gegen Ende seitlich in der dicksten Stelle messen. Den Fisch bis mindestens 63 °C im Kern garen. Bei rascher Bräunung locker mit Folie abdecken und weitergaren. Vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen lassen.

04 Sellerie würfeln, in Salzwasser weich kochen, abgießen und mit Sahne und 30 g Butter pürieren. Für die Sauce Wein und Fond auf etwa 60 ml reduzieren. Topf vom Herd ziehen, kalte Butter würfelweise einrühren und mit Zitronensaft, wenig Abrieb und Salz abschmecken.

Anrichten

Zwei dicke Scheiben mit sichtbarem Anschnitt ansetzen. Püree daneben ziehen, Zitronenbutter getrennt vom Teig angießen.

DESSERT

Orangen-Panna-cotta mit Pistazie

20 Minuten aktiv · mindestens 6 Stunden kühlen

Zutaten

- 500 ml Sahne, 55 g Zucker
- 6 g Gelatine (nach Gewicht oder Packungsangabe)
- 1 Vanilleschote, 1 unbehandelte Orange für den Abrieb
- 2 Orangen für die Filets, 25 g Pistazien



KI-generiertes Anrichtebeispiel

Zubereitung

01 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zucker, Vanillemark, Schote und fein abgeriebener Orangenschale 4 Minuten sanft köcheln.

02 Topf vom Herd nehmen, Schote entfernen und ausgedrückte Gelatine einrühren. Durch ein feines Sieb in vier kalt ausgespülte Förmchen füllen. Mindestens 6 Stunden abgedeckt kalt stellen.

03 Zwei Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen. Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen und stürzen. Pistazien grob hacken.

Anrichten

Orangenfilets und etwas aufgefangenen Saft seitlich ansetzen. Pistazien kurz vor dem Servieren darübergeben.