



Ralf Jakumeit, Lotte macchiato

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

120	g	Belugalinsen
1		weiße Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1		Karotte
1		Lauch
1		Petersilienwurzel
1/2	l	dunkler Balsamico
1/2	l	Brühe
500	g	Seeteufel
1/4	l	Milch
1		Thaichili
20		Kaffeebohnen
		Salz,
		Pfeffer,
		Olivenöl,
		Weißwein,
		Noilly Prat (Französischer Wermut)
		Honig,
		Limetten

Zubereitung:

- Zwiebeln, Knoblauchzehe, Karotte, Lauch, Petersilienwurzel in feine Brunoise schneiden
- In einer Sauteuse mit Olivenöl die Gemüsebrunoise anschwitzen
- Linsen dazugeben, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen
- Mit Balsamico angießen und einkochen lassen
- Danach mit Brühe angießen und ebenfalls einkochen lassen
- Den Vorgang so lange wiederholen, bis die Linsen weich sind
- Die Linsen mit Salz, Pfeffer, Honig und etwas Limettensaft abschmecken
- Die Linsen gleichmäßig in Latte Macchiato Gläser verteilen
- Den Seeteufel filetieren, die Filets von der Haut ziehen (alle 8 Häute müssen gut entfernt sein), in 8 gleichgroße Stücke schneiden
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- In einer Pfanne kurz glasig anbraten
- Die angebratenen Seeteufelstücke auf die Linsen verteilen
- Die Milch kurz aufkochen
- Angedrückte Chili und Kaffeebohnen darin 1 Stunde ziehen lassen
- Abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Gewürzmilch auf 60°C erhitzen
- Mit einem Zauberstab aufschäumen
- Den Schaum auf die Gläser verteilen und mit etwas frischer Kakaobohne verfeinern