

## **Kartoffelrösti mit griechischem Joghurt und Seeteufel von Franz Keller**



Der Seeteufel ist mit seinem übergroßen, breiten Maul, seinen Knubbeln anstelle von Schuppen und den extrem kleinen Augen zwar keine Schönheit, aber sein Fleisch schmeckt sehr delikates und besitzt ein vorzügliches Aroma. Der Fisch eignet sich für fast alle Garmethoden, da das Fleisch beim Garen fest bleibt und kaum zerfällt. Der Seeteufel könnte auch als „Zwiebel des Meeres“ bezeichnet werden. Vor Kälte schützen ihn nämlich sieben Häute, die man vor der Zubereitung entfernen muss.

**Zutaten für 4 Personen:**



800 g Seeteufel

2 EL Rapsöl

1 Bund Dill

*Für die Kartoffelrösti*

5 Kartoffeln, mehligkochend

2 Eier

2 EL Petersilie (gehackt)

3 EL Rapsöl

½ Zitrone

200 g griechischer Joghurt (10 % Fett)

Pfeffer

Salz

Muskatnuss

**Tipps von Franz Keller:**

- Alternativ zum Seeteufel können auch Skrei oder Kabeljaufilets verwendet werden. Hier sollte pro Person 130-140 g Filet berechnet werden.
- Bis auf die Wirbelsäule ist das Fleisch des Seeteufels völlig frei von Gräten. Es lässt sich deshalb sehr entspannt essen.

**Zubereitung (ca. 40 Minuten):**



Den Seeteufeln salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne im Rapsöl von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Den Fisch anschließend im Backofen bei 170°C für 25 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Dillspitzen von den Stängeln entfernen und grob hacken.



*Für die Kartoffelrösti:*

Die Kartoffeln schälen, reiben und mit etwas frisch geriebener Muskatnuss und etwas gehackter Petersilie abschmecken. Salzen und pfeffern nach Belieben. Die Eier hinzufügen und die Masse gut vermengen.



Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und pro Kartoffelrösti 1 EL der Kartoffelmasse in das Fett geben und zu einem Fladen formen. Diese von beiden Seiten goldbraun anbraten. Das überschüssige Fett mit Hilfe

von Küchentüchern abtropfen lassen.



Den Seeteufel aus dem Ofen nehmen und von der Mittelgräte befreien. Mit dem Zitronensaft würzen. Den Fisch zusammen mit den Rösti, dem Dill und dem griechischen Joghurt anrichten und servieren.



Guten Appetit!