

# Seeteufel Marinelli

## Zutaten:

für 4 Personen

350g Seeteufelfilet  
2 Esslöffel Olivenöl  
1/3 Tasse Mehl  
3 Knoblauchzehen  
feingehackt  
3/4 Tasse  
Weißwein,  
trockener  
115g Butter  
1/4 Tasse Petersilie,  
frisch gehackt  
Pfeffer, nach  
Belieben  
Salz, nach Belieben  
450g Linguine,  
dünne Bandnudeln



Gekocht und fotografiert von Klaus Heß aus  
68649 Groß-Rohrheim

## Zubereitung:

Seeteufel in ca. ein Zentimeter dicke Medaillons schneiden. Olivenöl in einer kleinen Bratpfanne erhitzen.

Seeteufel in Mehl wälzen, Überschuss abschütteln. Fisch beidseitig braten, bis er goldbraun ist. Gehackten Knoblauch hineinrühren, Weißwein hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen.

Dem Seeteufel hin und wieder etwas Butter begeben, dann gehackte Petersilie sowie Pfeffer und Salz nach Geschmack.

Pasta in zwei Liter Salzwasser kochen, bis sie al dente sind. Abtropfen lassen und auf Servierplatten oder Teller anrichten.

Seeteufel auf Pasta verteilen und beides mit Sauce aus der Pfanne übergießen.