

Seeteufel auf Lauchgemüse und rosa Tomatenschaum

Zutaten:

für 4 Personen

Für den Seeteufel

500g Seeteufel
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
1 Eigelb
1 Kartoffel mittelgroß
Butterschmalz zum
Braten

Für das Lauchgemüse

1 Lauchstange groß
150g Schlagsahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat, frisch gerieben

Für den Tomatenschaum

2 Eigelb
100 ml Weißwein
150 g Schlagsahne
1 Teelöffel
Tomatenmark
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Das Rezept "Seeteufel auf Lauchgemüse und rosa Tomatenschaum" kann ich bestens weiterempfehlen.
Viele Grüße
Hertha Tschernay

Zubereitung:

Den Seeteufel in acht gleich große Medaillons schneiden, würzen, auf einer Seite mit Mehl bestäuben und mit etwas Eigelb bestreichen.

Die Kartoffel schälen, in streichholzgroße Streifen schneiden, mit Salz und Muskatnuss würzen, mit dem restlichen Eigelb vermischen und auf der bemehlten Seite der Fischmedaillons verteilen.

In einer Pfanne im heißen Butterschmalz zuerst auf der Kartoffelseite goldbraun braten, dann vorsichtig mit zwei Bratwendern wenden und im Backofen bei 180 Grad garziehen lassen (etwa fünf Minuten).

Das Lauchgemüse

Den Lauch halbieren, gut waschen und in sehr dünne Streifen schneiden. Lauch und Sahne in einem Topf kochen. Der Lauch sollte weich sein und die Sahne fast vollständig reduziert. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Der rosa Tomatenschaum

Eigelb und den Weißwein im Wasserbad schaumig aufschlagen. Sahne und Tomatenmark dazugeben und abschmecken. Das Lauchgemüse in die Mitte eines Tellers geben, die Lotte darauf anrichten und den Tomatenschaum außen herum gießen.