

Seeteufel auf gebratenem Lauch in Paprikasoße

Zutaten:

für 4 Personen

1 Seeteufel
3 Stangen jungen Lauch
100g Butter
2 Schalotten
2 Esslöffel Rosenpaprika
200 ml Weißwein
300 ml Fleischfond
300 ml Sahne
Salz

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Seeteufel komplett parieren und in dünne Medaillons schneiden, leicht salzen.

Lauch putzen und in ca. 6-8 cm lange Stücke schneiden.

Die Schalotte in feine Würfel schneiden, in etwas Butter glasig dünsten, mit dem Paprika stäuben und mit Weißwein ablöschen. Kurz ankochen, den Fleischfond angießen und um 2/3 reduzieren. Sahne zugeben, nochmals kurz durchkochen, nachschmecken.

Fertigstellung:

Den Lauch in etwas Butter weich dünsten, herausnehmen und abtrocknen. In einer flachen Pfanne etwas Öl erhitzen und den Lauch scharf anbraten, würzen.

Die Seeteufelmedaillons kurz von beiden Seiten in schäumender Butter braten.

Den Lauch anrichten, mit der Sauce umgießen und die Medaillons darauf anrichten.