

## Seeteufel in Steinpilzrahmsauce mit Broccoli

### Zutaten:

für 4 Personen

100g Schalotten  
2 Päckchen getrocknete  
Steinpilze a 4 g  
20g Butter oder Margarine  
200 ml Weißwein  
(trocken)  
250g Creme double  
Salz  
weißer Pfeffer aus der  
Mühle  
500g Broccoli  
4 Seeteufelfilets a 160g  
30g Butterschmalz  
6 Knoblauchzehen  
16 kleine Salbeiblätter  
4 Esslöffel Olivenöl



**Email vom 22.07.2006:**

*Moin, moin,*

*im Anhang finden Sie ein Foto des von mir zubereiteten "Seeteufel in Steinpilzsauce mit Broccoli." Allen hat es ganz hervorragend geschmeckt. Vielleicht passt das Bild ja zum Rezept und wird demnächst den Text ergänzen.*

*Mit freundlichen Grüßen  
Gerda Jansen aus Bremen*

### Zubereitung:

Schalotten pellen, fein würfeln und mit den Steinpilzen in der Butter oder Margarine andünsten, mit Weißwein ablöschen und einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Creme double dazugeben und 3 Minuten sämig einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Broccoli putzen, in große Röschen zerteilen und diese der Länge nach halbieren (Stiele anderweitig verarbeiten). Broccoli in wenig kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, in ein Sieb gießen, kurz kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Von den Seeteufelfilets die Häute entfernen. Filets salzen, pfeffern und im heißen Butterschmalz rundherum bei mittlerer Hitze 8 Minuten braten. Nach 4 Minuten die ungeschälten, halbierten Knoblauchzehen und die Salbeiblätter dazugeben.

Inzwischen den Broccoli auf den Schnittflächen im Olivenöl bei milder Hitze anbraten, salzen, pfeffern und zugedeckt 5 Minuten erhitzen.

Zum Servieren die Sauce erhitzen, Fischfilets mit Knoblauch, Salbeiblättern, Broccoli und die Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.