

# Seeteufel in Steinpilzrahmsauce

## Zutaten:

für 4 Personen

### Sauce

15g getrocknete Steinpilze  
100g Schalotten  
20g Butter  
200 ml Weißwein trocken  
125g Crème double  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
4 Seeteufelfilets à 160 g  
Mehl zum Wenden  
Salz  
Pfeffer  
Butterschmalz zum Braten  
16 kleine Salbeiblätter

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

## Zubereitung:

Steinpilze nach Herstelleranweisung einweichen. Schalotten pellen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Steinpilze gut abgetropft ebenfalls klein schneiden und zu den Schalotten geben. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Crème double unterrühren, würzen und abschmecken. Von den Seeteufelfilets die Häute entfernen. Filets salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Im heißen Butterschmalz auf mittlerer Gasflamme braten. Zuletzt die Salbeiblätter dazugeben. Den Fisch mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

Beigabe: Brokkoli, Reis

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 15 Minuten