

# Seeteufel mit Gemüse und Pilzen in Weißwein

## Zutaten:

für 4 Personen

1 kg Seeteufel  
100g durchwachsener Speck  
150g Champignons  
2 Schalotten  
1 Stange Staudensellerie  
das Weiße einer Lauchstange  
1 Karotte  
1 Bouquet garni  
500 ml trockener Weißwein  
40g Butter  
1 Prise Zucker  
1 Esslöffel Mehl  
2 Esslöffel Öl  
2 1/2 Esslöffel Crème fraîche  
Zitrone  
Salz  
Pfeffer

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:

Schalotte, Karotte, Sellerie, Lauch fein hacken und 2-3 Minuten mit der Hälfte des Öls dünsten. Mit Mehl bestäuben und Wein angießen. Bouquet garni, grob gemahlener Pfeffer und Zucker hinzufügen. Ca. 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Inzwischen die Champignons vorbereiten. Klein gewürfelten Speck in etwas Öl auslassen und die Champignons darin anbraten und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze garen. Pfeffern und salzen. Die Brühe durchsieben und evtl. etwas Konsistenz nehmen lassen. Dabei ist zu berücksichtigen, dass der Fisch noch etwas Wasser abgibt.

Fisch in große Stücke schneiden und in der Sauce ziehen lassen. Seeteufel ca. 8 Minuten, Rotbarsch ca. 5 Minuten lang. Speckwürfel und Champignons hinzufügen. Zum Schluss mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.