

Seeteufel mit Rosmarin

Zutaten:

für 4 Personen

4 Seeteufel-Tranchen je 180g
2 Teelöffel scharfer Senf
1 Teelöffel Zitronensaft
1/2 Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Rosmarinnadeln;
feingehackt
8 Scheiben Frühstücksspeck
Butter zum Anbraten
2 Rosmarinzweiglein

ROSMARINBUTTER

75g Butter
1 Esslöffel Rosmarinnadeln
feingehackt

GARNITUR

Rosmarinzweiglein

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:

Vom Fisch dunkle Stellen und Häutchen wegschneiden. Zutaten bis und mit Rosmarinnadeln mischen, Tranchen ringsum damit bestreichen. Mit je zwei Tranchen Speck umwickeln, mit Küchenschnur binden.

Fisch in der heißen Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten anbraten, Rosmarinzweiglein mitbraten. Alles herausnehmen, Rosmarin entfernen. Fisch zugedeckt warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Für die Rosmarinbutter Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Rosmarinnadeln begeben, andämpfen. Fisch begeben und darin zugedeckt 2-3 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Seeteufel mit Rosmarinbutter anrichten, mit Rosmarin garnieren.