

Seeteufelmedaillons auf Auberginen

Zutaten:

für 4 Personen

500g Auberginen
Salz
600g Seeteufel
1 Zitrone
1 Prise Kurkuma
140 ml Öl
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
20g Butter
1 Prise Chilipulver
250 ml Kokosmilch
25g geriebene weisse Schokolade
1 Esslöffel gehackte Petersilie
1 Esslöffel Mehl

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:

Auberginen mit heissem Wasser abwaschen und trocknen. In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Die Scheiben 20 Minuten ruhen und Saft ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Seeteufel in 40 g schwere Medaillons schneiden und mit wenig Zitrone betraufeln. Den Saft der Auberginen abgiessen und die Scheiben auf einem Tuch trocknen. Die Oberflaeche etwas mit Kurkuma bestreuen und verreiben. Oel in einer grossen Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten ohne dass sie Farbe annehmen. Sollte die Pfanne nicht ausreichend gross sein, das Braten in zwei Phasen durchfuehren. Anschliessend die Scheiben auf Kuechenpapier abtropfen und entfetten lassen. Den Knoblauch und die Schalotten schaelen und fein schneiden. Die Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten darin anschwitzen und leicht goldgelb werden lassen. Dann mit Chilipulver bestreuen, die Kokosmilch aufgiessen und die Schokolade einstreuen. Die Auberginenscheiben in die Sauce geben und unter leichtem köcheln Garen. Sind die Scheiben gar und die Sauce eingedickt, die Pfanne zur Seite ziehen und die Petersilie darüberstreuen. Dann die Seeteufelmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen Öl von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten goldbraun braten.

Die Auberginen mit der Sauce anrichten und die Medaillons draufgeben. Das Gericht mit Kräuterris oder Weißbrot servieren.