Seeteufel mit Rosmarin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: 23.10.24

Creation: Enrico Caruso

Zutaten für 4 Personen:

4 Seeteufel-Tranchen (je ca. 180 g)

2 Teelöffel scharfer Senf

1 Teelöffel Zitronensaft

1/2 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Rosmarinnadeln, fein gehackt

8 Tranchen Frühstücksspeck Bratbutter zum Anbraten

2 Rosmarinzweiglein

Rosmarinbutter

75 g Butter

1 Esslöffel Rosmarinnadeln, fein gehackt

Rosmarinzweiglein, für die Garnitur

Zubereitung:

Fisch: Dunkle Stellen und Häutchen wegschneiden. Zutaten bis und mit Rosmarinnadeln mischen, Tranchen ringsum damit bestreichen. Mit je 2 Tranchen Speck umwickeln, mit Küchenschnur binden.

Anbraten: Fisch in der heissen Butter beidseitig je 2-3 Minuten anbraten, Rosmarinzweiglein mitbraten. Alles herausnehmen, Rosmarin entfernen. Fisch zugedeckt warm stellen. Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen.

Rosmarinbutter: Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Rosmarinnadeln beigeben, andämpfen. Fisch beigeben, darin zugedeckt 2-3 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Servieren: Seeteufel mit Rosmarinbutter anrichten, mit Rosmarin garnieren.

Tipp: Statt Seeteufel tiefgekühlte, aufgetaute Seehecht-Tranchen verwenden.

1/1