

Seeteufel mit Rosmarin

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
½ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Rosmarinnadeln, fein gehackt
8 Tranchen Frühstücksspeck
Bratbutter zum Anbraten
2 Rosmarinzwieglein
Rosmarinbutter
75 g Butter
1 Esslöffel Rosmarinnadeln, fein gehackt
Rosmarinzwieglein, 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, Rosmarinzwieglein mitbraten. Alles herausnehmen, Rosmarin entfernen. Fisch zugedeckt warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Rosmarinbutter: Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Rosmarinnadeln begeben, andämpfen. Fisch begeben, 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.