

Seeteufel im Speckmantel

Seeteufel im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [27.08.2008](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Seeteufel im Speckmantel

Für 4-6 Personen

½ Bund Thymian

300 g Bratspeck

1 grosses Seeteufelfilet, enthäutet und vom Mittelknochen ausgelöst, 600-800 g schwer

1 Schalotte

2 Esslöffel Bratbutter

1 Zweig Rosmarin

1 Esslöffel Tomatenpuree

~~100 ml roter Portwein~~

400 ml kräftiger Rotwein

100 ml Cognac

