

Seeteufel im Speckmantel mit Zitronenrisotto

Seeteufel im Speckmantel mit Zitronenrisotto

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [17.09.2014](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

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
80 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
2. Den Speck auf einem grossen Stück Klarsichtfolie Tranche an Tranche zu einem grossen Rechteck etwa in der Länge des Fischfilets auslegen. Mit den Thymianblättchen gleichmässig bestreuen.
3. Das Seeteufelfilet am schmalen Ende einschlagen, so dass das gesamte Filet eine gleichmässige Dicke aufweist. In der Mitte des Speckrechtecks platzieren und mit Hilfe der Folie den Fisch im Speck einwickeln. Mit Küchenschnur binden.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern.
5. Die Schalotte schälen und fein hacken.
6. In der Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Den Fisch rundum bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten anbraten. In die vorbereitete Gratinform geben und im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille während 15 Minuten fertig braten. Dann den Ofen ausschalten und den Fisch 10 Minuten nachgaren lassen.
7. Während der Fisch gart, im Bratensatz die Schalotte, den Rosmarinzweig und das Tomatenpuree kurz anrösten. Mit Portwein, Rotwein und Cognac ablöschen und die Sauce auf grossem Feuer auf 100 ml einkochen lassen. Den Rosmarinzweig entfernen. Die Butter in Flocken in die leicht kochende Sauce geben und einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Den Seeteufel in Tranchen aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.

Beilage: Wildreis