

Seeteufel mit Beurre Blanc

Seeteufel mit Beurre Blanc

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [12.02.2020](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Quelle: Betty Bossi, al dente

Zutaten (für 4 Personen):

Fisch:

12 getrocknete Tomaten, in Wasser eingeweicht

600 g Seeteufelfilet (Baudroie, Lotte)

Bratbutter

½ TL Salz

wenig Pfeffer

Beurre Blanc:

1 dl Fischfonds

1 dl Noilly Prat

1 EL Zitronensaft

1 Zwiebel fein gehackt

2 Zweig. Dill

100 g Butter, kalt, in Stücken

Salz, nach Bedarf

Dill zum Garnieren

Zubereitung

Fisch:

1. Ofen auf 60 ° C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen

2. Fischfilet in 8 Medaillons (je ca. 75 g) schneiden.

3. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons und 8 Tomaten portionenweise beidseitig je ca. 3 Minuten braten, herausnehmen, Fisch würzen, auf die vorgewärmte Platte legen, zugedeckt warm stellen.

Beurre Blanc:

4. Fond mit allen Zutaten bis und mit Dill aufkochen, Flüssigkeit auf ca. 3 Esslöffel einkochen, absieben, in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen. Pfanne von der Platte ziehen. Hitze reduzieren. 5. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, dabei die Pfanne hin und wieder auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen; sie darf nicht kochen. Sauce salzen.

Servieren:

6. Sauce auf die vorgewärmten Teller verteilen, Medaillons mit den Tomaten darauf anrichten, mit Dill garnieren.

Rezept: Betty Bossi, al dente

