



brunner.fish

Seeteufelmedaillons mediterraner Art

Rezept

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.

Die Seeteufelfilets in ca. 50 g schwere Medaillons schneiden und leicht klopfen.

Mit einem TL Salz und dem Zitronensaft würzen und in Mehl wenden.

In einer Pfanne mit hohem Rand das Öl erhitzen.

Die Medaillons darin bei mittlerer Hitze auf jeder ca. Seite 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und warmstellen.

Zwiebel und Knoblauch in das heiße Fett geben und kurz anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und die Tomatensauce dazugeben. unterrühren.



Einmal aufkochen lassen und Petersilie und Sahne unterrühren.

Die Fischmedaillons hineinlegen und bei kleiner Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Dann herausnehmen, warmstellen und Cognac in die Sauce rühren. Dann mit dem restlichen Salz abschmecken, einmal aufkochen lassen und vom Feuer nehmen. Die kalte Butter flockenweise unterziehen.

Die Fischfilets auf vorgewärmte Teller geben und mit der Sauce bedecken.



Weinempfehlung

Mosaïque, Grand Vins de Maraudeur, Valais, Schweiz



BRUNNER & BRUNNER GmbH
Witzbergstrasse 7
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

order@brunner.fish

Zutaten (4 Personen)

800 g Seeteufel Filet

1 mittelgrosse Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 TL Salz

1 Zitrone(n), Saft davon

100 g Mehl

4 EL Öl

125 ml trockener Weisswein

250 ml Tomatensauce

2 EL Petersilie, gehackt

125 ml Halbrahm

4 cl Cognac

50 g Butterflöckchen

