

Seeteufel

Der Seeteufel wird enthäutet und die Lita Stellen auf dem Fleisch müssen abgeschnitten werden. Das Fleisch wird in 2-3cm dicke Würfel geschnitten.

Speck wird in einer Caserote ausgelassen und Olivenöl kommt dazu. Wenn es heiß ist, wird es mit etwas Weißwein abgelöscht. Danach kommt der Seeteufel dazu. Man wird mit etwas Crème fraîche ~~ab~~ aufgeföhrt, mit Salz und Zitronenpfeffer gewürzt. Dazu kommen Lauch- und Karottenjulienné und ein in Scheiben geschnittener Champignon.

Der Topf wird zugedeckt und der Fisch gedünstet. Wenn der Fisch gar ist, ist auch das Gemüse gut. Offen den Fisch indem Sud werden.

Der Fisch wird auf eine Platte gelegt und die Sauce wird mit Eigelb und Sahne legiert und angedickt.

Der Seeteufel kann auch in Tomatensauce (siehe Tomatenpüreesuppe) gegart werden.



* Der Seeteufel kann auch in Medallions geschnitten werden. In der Mitte die Gräte, auf den beiden Seiten das Fleisch.