

Seeteufelmedaillon

mit Spargelragout und Kräuter-Kartoffelpüree



Zutaten für 4 Personen:

400g Kartoffeln

300g Spargel

800g Filet vom Seeteufel

Milch, Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

Kresse, Blattpetersilie, Basilikum

1 Knoblauchzehe

Rosmarin, Thymian

Weißwein

Butter, Olivenöl

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abgießen und mit Milch und Sahne pürieren. Kresse, Petersilie und Basilikum klein schneiden, unter die Kartoffelmasse geben und mit Salz und Muskat abschmecken.

Von dem Seeteufelfilet die Haut entfernen und in Medaillons schneiden anschließend mit Pfeffer, Olivenöl, Rosmarin und Thymian marinieren. Butter und Öl erhitzen und die Medaillons mit Rosmarin, Thymian und einer zerdrückten Knoblauchzehe beidseitig ca. 2 Minuten braten.

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und die Spargelstangen in Rauten schneiden. Den Spargel in zerlassener Butter bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten dünsten, mit Weißwein und Sahne ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Das Seeteufelfilet mit dem Spargelragout und dem Kartoffelpüree anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer