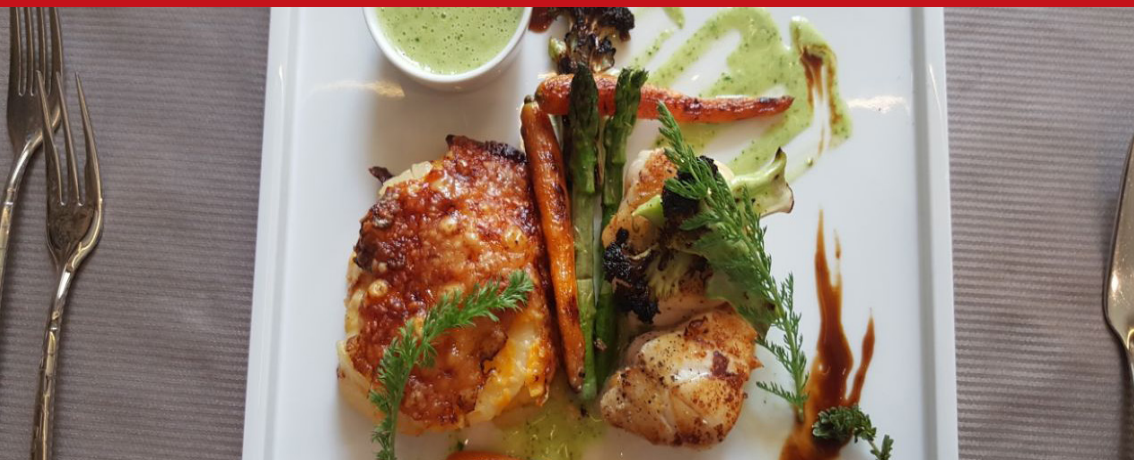


Seeteufelfilet

mit zweierlei Kartoffelgratin und Grillgemüse



750g Seeteufelfilet
2 Stk. Kartoffel (vorwiegend festkochend)
1 Stk. Süßkartoffel
200g Parmesan
500ml Sahne
500g Spargel, grün

½ Kopf Brokkoli
250g Babykarotten
250g Butter
50ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat
Zucker
Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Kartoffeln und Süßkartoffeln in 2 mm dünne Scheiben hobeln und in eine gebutterte Auflaufform geben bis diese mindestens 4 cm hoch gefüllt ist.

In einem Topf die Sahne zusammen mit Salz und Pfeffer und etwas geriebenem

Parmesan einmal aufkochen lassen und über die gehobelten Kartoffeln geben.

Bei 175°C 30 min backen und im ausgeschalteten Ofen weitere 5 min ziehen lassen.

Das Gemüse waschen und kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser geben.

Danach in einer Mischung aus Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauch marinieren.

Vor dem Anrichten kurz in der Pfanne angrillen.

Das Seeteufelfilet in 4 cm hohe Medaillons schneiden und in etwas Butter und Olivenöl von jeder Seite ca. 1 min anbraten und danach zur Seite nehmen. Eine Zehe Knoblauch dazugeben und im Ofen für 5 min bei 170°C ziehen lassen. Das Seeteufelfilet mit dem Gratin und dem Grillgemüse anrichten.

Wir wünschen guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

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



brinkmeier

Kostermehling

Kostermehling

Kostermehling