

# Seeteufel

mit gegrilltem Gemüse und Champagnerrisotto



Zutaten für 4 Personen:

1100g Seeteufelschwanz mit Knochen	300ml Hühnerbrühe	1 Zucchini
200g Risottoreis	160g Parmesan	1 große Schalotte
100g Butter	1 Paprika	1 Thymianzweig
100ml Olivenöl	1 Aubergine	Salz & Pfeffer
250ml Champagner		

Seeteufel bis zur Hälfte vom Knochen lösen und mit Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer einreiben. Gemüse waschen und in feine Scheiben schneiden, Schalotten klein würfeln. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Seeteufel von allen Seiten 3-5 Minuten stark anbraten, anschließend aus der Pfanne heraus nehmen und bei 180 Grad für 20-25 Minuten in den Ofen geben.

Schalottenwürfel, Thymian und Risottoreis bei mittlerer Hitze in Olivenöl anschwitzen, mit der Hälfte des Champagners ablöschen und mit der Brühe garen.

Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl grillen.

Zu guter Letzt den Parmesan, Champagner und Butter unter das Risotto heben.

Wir wünschen guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)