



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100
Fax: (06421) 304101
Email: info@lachs-und-lotte.de**

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats Dezember 2008

Seeteufel mit Lachsfarce in Rieslingsahne

Für 4 Personen:

6-800 gr. Seeteufelfilet
200 gr. Lachsfilet
2 x 250 ml Sahne
6 El Riesling, 400 ml Fischfond
1 Eiweiß
Salz, Pfeffer, etwas Butter
etwas trockenen Weißwein

Riesling und Fischfond im Topf bis auf wenige Esslöffel einkochen. Einen Becher Sahne hinzugeben und wieder bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Lachsfilet würfeln und mit dem anderen Becher Sahne und dem Eiweiß pürieren. Achtung: alle Zutaten müssen gut gekühlt sein!!! Durchsieben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Seeteufelfilet der Länge nach aufschneiden (fast durch), aufklappen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit der Lachsfarce bestreichen und zuklappen. Eine passende Form mit Butter austreichen, das Seeteufelfilet darauf legen, mit etwas Weißwein angießen und im vorgeheizten Ofen bei 170° ca. 15 Minuten garen.
Die Filets mit sehr scharfem Messer in ca. daumendicke Scheiben schneiden und auf der erhitzten Sauce servieren.
Dazu passt Wildreis oder gute Pasta und Blattspinat oder grüner Spargel.

Tipp: Unsere fangfrischen Seeteufel haben so ca. 2-2,5 kg, wir filetieren Ihnen den Fisch küchenfertig. Seeteufelfilet lässt sich prima einfrieren. Wir können Ihnen aber auch halbe Fische verkaufen, Sie erhalten dann ein langes grätenfreies Filet.