

Seeteufel mit Spargelspitzen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zutaten:	4	Seeteufeltranchen (je ca. 100 g)
	2 TL	scharfen Senf
	1 TL	Zitronensaft
	1/2 TL	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
	1 EL	Rosmarinnadeln fein gehackt
	4	Tranchen Frühstücksspeck
		Bratbutter zum anbraten
	2	Zweiglein Rosmarin
		Rosmarinbutter:
	75 g	Butter
	1 EL	Rosmarinnadeln fein gehackt
		Rosmarin für die Garnitur
	12	grüne Spargelspitzen

Zubereitung: Spargeln: Spargelspitzen im Dämpfkörbchen mit etwas Butter
Salz und Muskatnuss 20 Minuten dämpfen

Fisch: Dunkle Stellen und Häutchen wegschneiden.

Alle Zutaten bis und mit Rosmarinnadeln mischen. Tranchen
ringsum damit bestreichen. Mit 1 Tranche Speck umwickeln
und mit Küchenschnur binden.

Anbraten: Fisch in der heissen Bratbutter beidseitig je 2 - 3 Minuten
anbraten, Rosmarinzweiglein mitbraten. Alles herausnehmen,
Rosmarin entfernen, Fisch zugedeckt warm stellen.

Rosmarinbutter: Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, gehackte
Rosmarinnadeln kurz andämpfen. Fisch darin zugedeckt
2 - 3 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Servieren: Seeteufel - Tranchen auf vorgewärmte Teller anrichten, mit
Spargelspitzen und Rosmarin garnieren.
Rosmarinbutter separat dazu servieren.