



## Seeteufel auf Gemüsebeet

(Für 4 Personen)

Weisse Buttersauce

2 Stück Eschalotten, fein gehackt 150 ml

Trockener Weisswein 100 ml Fischfond 2 EL

Feinster Essig 160 gr Eiskalte Butter, in  
Scheiben

Eschalotten in den Topf geben, Weisswein, Fischfond und Essig dazugeben, bei relativ grosser Hitze rasch aufkochen, reduzieren bis auf 4 Esslöffel Flüssigkeit übrigbleiben. Reduktion durch ein Sieb in eine Kasserolle ablaufen, Reduktion wieder erhitzen, eiskalte Butterscheiben nacheinander mit dem Schwingbesen einrühren. So lange rühren bis die Butter geschmolzen und eine homogene Verbindung mit der Reduktion eingegangen ist. **Nicht mehr kochen lassen.**

Einige Zufügen

Tropfen Essig

Salz Pfeffer Abschmecken und mit dem Stabmixer aufschlagen. 1 EL Steifgeschlagenen Rahm darunterziehen.

4 Scheiben Seeteufel Salz, Pfeffer und mit Mehl bestäuben. In der Bratpfanne mit Bratbutter beidseitig kurz braten.

Auf einen vorgewärmten Teller mit der weissen Buttersauce einen Spiegel „zaubern“, eine Scheibe Seeteufel anlegen und mit dem Gemüse ausgarnieren.