

Seeteufel in Sekt-Soße mit Spinat

Für 2 Personen

2 Seeteufelfilets	200 g Blattspinat	100 ml Sekt
200 ml Fischfond	30 g Butter	30 g eiskalte Butter
200 g Schlagsahne	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Muskatpulver	getrocknete Chilischoten	Gewürzmischung
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Den Spinat waschen, in kochendes Salzwasser geben und gar kochen lassen. Den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und den Blattspinat dazugeben . Den Seeteufel waschen und trocken tupfen. Den Fisch mit Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Anschließend den Fisch in einer Pfanne anbraten und in den Backofen geben. Die Schalotte in etwas Olivenöl anbraten und mit dem Fischfond und dem Sekt ablöschen. Etwas reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Safran und kalte Butter dazugeben. Die Sahne schlagen und unter die Soße geben. Den Seeteufel auf dem Spinat anrichten. Mit der Soße garnieren und servieren.

Manuela Burdack am 16. Februar 2011