

Seeteufel-Spieße mit Wein-Soße und Zitronen-Reis

Für 2 Personen

250 g Seeteufelfiletstückchen	150 g Reis, Wildreis-Mischung	1 große Zwiebel
2 Zitronen	5 Stiele Zitronengras	100 ml Weißwein
100 ml Schlagsahne	30 g Butter	1 Knoblauchzehe
Zucker	Pfeffer	Salz

Beide Zitronen in zwei Hälften schneiden. Die Seeteufelstückchen mit einer Hälfte einreiben, salzen und vorsichtig auf das Zitronengras aufspießen. Den Reis in Salzwasser geben und kochen. Aus der Zitronenhälfte eine Spalte herausschneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, beides in Würfel schneiden und zusammen in etwas Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und die Hitze reduzieren. Den Saft einer halben Zitrone auspressen sowie die Schale abreiben und zusammen mit 80 Milliliter Sahne dem Weißwein hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bei sehr geringer Hitze köcheln lassen. Wenn der Reis gar ist, die Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die andere Hälfte der Zitrone auspressen und den Saft und 20 Milliliter Sahne hinzufügen. Das Ganze auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen. Anschließend eine Pfanne erhitzen, die Seeteufelspieße reingeben und scharf anbraten. Dann wieder aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Die Weißweinsauce nun mit einem Pürierstab schaumig rühren. Die Seeteufelspieße auf einem Teller anrichten. Den Reis dazugeben, mit der Weinsoße garnieren und servieren.

Ulrich Schmidl am 17. Februar 2011