

# Seeteufel-Medaillons mit Paprika-Apfel-Gemüse

## Für zwei Personen

**Für den Seeteufelmedaillons:** 2 Seeteufelmedaillons à 150 g 1 Zitrone  
3 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

## Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe 2 EL Pinienkerne 80 g weiche Butter  
2 EL Parmesan 80 ml Olivenöl 1 Bund Basilikum

## Für das Gemüse:

1 rote Paprika 1 gelbe Paprika 1 Apfel  
4 EL Olivenöl 2 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin  
Salz Pfeffer

## Für die Herzoginkartoffeln:

300 g mehliges Kartoffeln 2 Eier (Eigelbe) 2 EL Butter  
3 EL Milch 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

## Für die Orangensauce:

100 ml Crème-fraîche 1 Orange 1 EL Orangenmarmelade  
1 TL Senf

## Für den Seeteufelmedaillons:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Seeteufelfilets waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 1-2 Minuten braten. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Für 10 Minuten in den Backofen schieben.

## Für das Pesto:

Backofen auf Grillfunktion stellen. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Knoblauch, Butter, Basilikum, Öl, Parmesan und Pinienkerne in der Küchenmaschine zu einem Pesto verarbeiten.

Pesto auf die Seeteufelfilets streichen und unter dem Grill 3-4 Minuten gratinieren.

## Für das Gemüse:

Beide Paprika und Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in kleine Stückchen schneiden. Mit dem Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweige in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für die Herzoginkartoffeln:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen und Eigelbe auffangen.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Eigelbe, Butter und Milch unter die Kartoffeln rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelpüree mittels eines Spritzbeutels mit großer Sterntülle auf ein Backblech spritzen, sodass kleine Rosetten entstehen. Rosetten ca. 3 Minuten im Backofen (Grillfunktion) abflämmen.

## Für die Orangensauce:

Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Saft mit der Marmelade, Crème fraîche und Senf vermengen. Etwas erwärmen, aber nicht auf kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Utrecht am 23. Januar 2020