

# Seeteufel-Medaillons mit Safran-Soße und Lauch

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 Seeteufel-Filets à 150 g	1 Zitrone, Saft	20 g Butter
40 g Butterschmalz	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

### Für die Safransauce:

1-2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
200 ml Sahne	250 ml Fischfond	70 ml Wermut
120 ml trockener Weißwein	1 TL gemahlener Kurkuma	2 TL Safranfäden
2 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

### Für den Lauch:

2 Stangen Lauch à 100 g	2 Zitronen, Saft, Abrieb	60 g Butter
6 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

### Für den Fisch:

Den Seeteufel putzen, salzen und mit Zitronensaft beträufeln, dann in Medaillons schneiden. Pfanne erhitzen, Butterschmalz auslassen und die Medaillons darin anbraten. Mit Pfeffer würzen. Olivenöl und Butter dazugeben, leicht bräunen lassen. Fisch erneut mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Safransauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein schneiden, Knoblauch zerdrücken und beides in Butter und Olivenöl anbraten. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Fischfond angießen und erneut einkochen lassen.

Kurkuma, Safran und Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Sauce mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren. Vor dem Servieren erneut abschmecken.

### Für den Lauch:

Lauch längs halbieren, putzen und in halbe Ringe schneiden. Butter und Öl in der Pfanne erhitzen, Lauch darin andünsten.

Zitronen heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. 3 Esslöffel Wasser und Zitronensaft zum Lauch geben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katinka Weidler am 06. November 2023