

# Die Lotte aus Holland mit Seeteufel

**Für 4 Personen**

**Seeteufel:**

600 g Seeteufel                      20 ml Olivenöl                      Thymian, gehackt

Salz                                      Pfeffer

**Spinat:**

300 g Spinat                              1 Schalotte                              3 EL Weißwein

2 EL Schmand                              1 TL Gouda, gerieben              Butter

Salz                                      Pfeffer

**Pochierte Eier:**

4 Eier                                      Essig

**Schnittlauch-Mayo:**

0,5 Zitrone                              200 g Mayonnaise                      1 Bund Schnittlauch

Salz                                      Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Den Seeteufel mit Olivenöl einpinseln und in gehacktem Thymian wälzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und rundum fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten zu Ende garen.

Spinat:

Den Spinat putzen und blanchieren. Die Schalotte fein hacken und in etwas Butter andünsten. Den Spinat dazu geben, mit Weißwein ablöschen, den Schmand dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vier Minuten garen.

Pochierte Eier:

Die Eier in Essigwasser circa vier Minuten pochieren.

Schnittlauch-Mayo:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Schnittlauch grob hacken. Die Mayonnaise mit dem Schnittlauch, dem Zitronensaft und Salz und Pfeffer pürieren. Den Spinat auf Teller geben, einen Teelöffel Gouda darüber streuen, den Seeteufel in Medaillons schneiden und darauf setzen. Die Eier halbieren und darauf geben. Mit der Schnittlauch-Mayo nappieren und sofort servieren.

Andreas C. Studer am 10. Dezember 2010