

## *Seeteufelmedaillons an Lauchsoße*

*In der Zartheit zeigt sich erst der wahre Meister!*

### *La Mise en Place:*

**1 kleiner Lauchstängel, 300 g Seeteufel, Pfeffermühle, Butter, 2 EL Noilly Prat, 2 EL Weisswein, 1 dl Bouillon, 4 EL Halbrahm, 1 Hauch Cayenne, 1 Spur Curry, ein paar Tropfen Zitronensaft, Olivenöl**

### *Die Vorbereitung:*

Das Zarte, Weisse des Lauchs in feine Ringlein und den hellgrünen Teil in Julienne schneiden. Seeteufel in 1 cm dicke Medaillons schneiden und mit Pfeffer bestreuen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Die hellgrünen Lauchstreifen blanchieren und gut abtropfen.

Weissen Lauch in der Bratpfanne in aufschäumender Butter kurz anziehen, mit Noilly Prat und Weisswein löschen, mit Bouillon auffüllen und zugedeckt auf kleinem Feuer 15 Minuten leise köcheln. Anschliessend fein pürieren und Halbrahm zufügen. Die Sose zurück in die Bratpfanne giessen und mit Cayenne, Curry und Zitronensaft würzen.

Fisch in der Bratpfanne in einer Butter-Olivenölmischung bei mittlerer Hitze beidseitig goldgelb braten.

### *Die Vollendung:*

Lauchsoße nochmals kurz erhitzen, als Spiegel auf Teller verteilen und die Medaillons in die Sose setzen. Mit den hellgrünen Lauchstreifen bestreuen.

### *Das passt dazu:*

Weisser Reis, z. B. in die Mitte auf den Lauchspiegel

