

# Médailon de lotte

aux poireaux

## Mise en place

100 g	Lauch
1 CL	Butter
2 EL	trockener Vermouth
2 EL	Weisswein
1 dl	Bouillon
4 EL	Doppelrahm
	Salz
	Cayenne
	Curry
	Zitronensaft
300 g	Seeteufelrückenfilet
	Salz
	Pfeffermühle
1 CL	Butter
1 EL	femstes Olivenöl

## Seeteufelmedaillons an Lauchsauce

Möglichst weissen bis hellgrünen Lauch der Länge nach halbieren und unter fliessendem Wasser waschen. Hellgrünen Teil in feine Streifen (Julienne) schneiden. Der weisse Lauch wird für die Sauce verwendet und klein geschnitten.

Weissen Lauch in einer Sauteuse in der aufschäumenden Butter kurz anziehen, mit Vermouth und Weisswein ablöschen, mit Bouillon auffüllen und **zugedeckt auf kleinem Feuer** während ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.

Lauch anschliessend im Mixer oder mit dem Mixstab feinpurieren und während des Mixvorgangs den Rahm zufügen. Diese Sauce durch ein feines Drahtsieb zurück in die Sauteuse passieren und vorsichtig mit Salz, einem Hauch Cayenne, einer Spur Curry sowie ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

Die hellgrünen Lauchstreifen kurz in wenig kochendem Wasser blanchieren, auf ein kleines Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Seeteufel mit einem Küchenpapier trockentupfen, in ca. 1 cm dicke Médailons schneiden, mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Seeteufelmedaillons in einer beschichteten Bratpfanne in der **massig heissen Butter-Öl-Mischung bei mittlerer Hitze** beidseitig goldgelb braten.

Lauchsauce nochmals kurz erhitzen, auf grosse heisse Teller verteilen, die Médailons auf die Sauce setzen und mit den hellgrünen Lauchstreifen bestreuen.

**PS** Der Seeteufel (auch Baudroie oder Lotte) hat seinen Namen nicht durch Zufall, und selten werden Sie bei Ihrem Händler den Seeteufel mit Kopf sehen, der Sie leicht erschrecken könnte. Zu Unrecht natürlich. Erstens ist in der Natur nichts hässlich, und zweitens hat dieser Fisch ein köstliches, schneeweisses Fleisch, das im Geschmack an das Fleisch der Krustentiere erinnert und schlicht eine Delikatesse ist. Aber bitte, braten Sie die Médailons mit viel Gefühl, damit diese wirklich zart und saftig bleiben. In der Zartheit zeigt sich erst der wahre Meister!