



GLASMEYERS

Seeteufel-Rezept

Seeteufelschwanz in Safransoße mit Süßkartoffelpüree

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Personen

2 Seeteufelschwänze ca. 1200–1400g / ca. 120g feine Scheiben roher Schinken
1,2kg Süßkartoffeln / 1 Bio Zitrone / 2 Knoblauchzehen / 1/2 Bund Thymian / 1 Zwiebel
20g Butter / 150ml Weißwein trocken (z.B. Pinot Grigio) / 2 TL Zucker / Salz & Pfeffer
1 Döschen Safran (0,1 Gramm) / 250g Schmand / 200ml Milch / Küchengarn

Zubereitung

Fisch waschen, trocknen, salzen und pfeffern. Fisch in Schinkenscheiben einwickeln, mit Küchengarn fixieren und in eine Auflaufform legen. Zitrone gut waschen und in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zitronenscheiben ca. 2 Minuten rösten, Topf vom Herd nehmen und nur die Zitrone mit in die Auflaufform geben. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 175°C / Umluft 150°C) 20–25 Minuten garen. Süßkartoffeln schälen, waschen und grob würfeln, Knoblauch schälen, andrücken und vierteln, Thymian waschen und trocken schütteln. Süßkartoffeln, Knoblauch und eine Hälfte Thymian in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Zwiebel schälen und fein hacken. Butter im Zitronenbratsatz erhitzen, Zwiebeln darin „glasig“ dünsten, mit Weißwein ablöschen und ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Safran und Schmand einrühren und bei schwacher Hitze weitere 2–3 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch erhitzen, Süßkartoffeln abgießen, Thymian entfernen, Milch hinzufügen und fein pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Fisch aus dem Ofen nehmen, zusammen mit der Safransauce und Püree servieren und mit dem übrigen Thymian dekorieren.



*Guten Appetit
wünscht
Team Glasmeyer*

UNSERE REZEPTE



ONLINE