

Seeteufel mit Schwarzes-Gold-Schäumchen



4 Portionen



40 Minuten



Schwarzes Gold

Zutaten für 6 Personen

8 Medaillons vom Seeteufel
Salz und Pfeffer
Olivenöl und Butter

Für das Schäumchen

1 Schalotte
100 ml Weißwein
100 ml Fisch- oder Gemüsefond
2 cl Vermouth (Noilly Prat)
1-2 EL Schwarzes Gold
120 ml Obers
etwas Zitronensaft
2 EL Butter in Stücken gekühlt

4 Portionen gekochte Sepianudeln

Zubereitung

Für die Sauce Schalotte schälen und in Scheiben schneiden, mit dem Weißwein, dem Vermouth sowie dem Fond um mindestens die Hälfte reduzieren. Durch ein feines Sieb gießen, zurück auf den Herd stellen, Obers und Schwarzes Gold zum Fond geben und noch einmal etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, eventuell mit etwas Zitronensaft abschmecken und kurz vor dem Servieren mit eiskalten Butterstücken kräftig aufmixen.

Seeteufelmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl beidseitig ca. 2 Minuten braten.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, Sepianudeln mit einer Fleischgabel aufrollen, dazu legen und mit dem Schäumchen umgießen. Bei Belieben mit etwas Dill und Zitrone garnieren und servieren.