

# Medaillon vom Seeteufel

## auf Tomaten-Blattspinat mit Rösti - Eckchen

- 500 gr. Seeteufel
- Saft von 2 Limonen
- 2 Chili, in feinen Würfelchen
- 3 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 12 gr. fein gewiegter Ingwer
- 500 gr. fertig **geputzter Baby-Blattspinat**
- 250 gr. Kirschtomaten 3 fein geschnittene Schalotten
- 50 gr. Porreesprossen , 50 gr. Garlic Sprossen 4 Geschmacksrosenblüten
- 20 gr. frische Minzblätter
- 50 ml. **Sasso Bio Olivenöl**, **Fleur de sel**, und Pfeffer a.d.M. 30 gr. Butter
- 750 g. Röstiecken **Aro** 50gr. Butterschmalz **Aro**

Ingwer, Chili und 1/3 des Knoblauch fein hacken und mit der Hälfte des Limonensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

Das Fischfilet in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden und in die Marinade geben.

Schalotten würfeln in einer Mischung aus Olivenöl und Butter anschwitzen.

Die geviertelten Kirschtomaten hinzu geben und etwas einreduzieren.

Den Rest des Knoblauchs hinzu geben, Spinat beifügen kurz einen Deckel auflegen und das ganze dünsten.

Röstiecken in Butterschmalz von Aro braten

Den marinierten Seeteufel in einer Mischung aus Butter und Olivenöl anbraten.

ganz nach Geschmack zum Ende des Bratvorgangs von der Marinade hinzu geben.

Dazu empfehlen wir:

**Hundsleiten**

**2006 Grüner Veltliner**  
**von Roman Pfaffl**

Rösti anrichten, Spinat daneben und den Seeteufel leicht überdeckend anrichten.

Garnieren mit einem Mix aus den Sprossen den Rosenblättern und der Minze