

Seeteufel In Safran mit Radieschengemüse und Tagliolini

- | | |
|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> 400 g Seeteufelschwanz | Fischabteilung |
| <input type="checkbox"/> Schalotten; feingehackt | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> 1 Knoblauchzehe; feingehackt | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> 10 Safranfäden von Fuchs Gewürze | Gang 10 |
| <input type="checkbox"/> 1/4 l Fischfond von Lafer | Mittelgang |
| <input type="checkbox"/> 125 ml Noilly Prat; trockener Wermut | Weinabteilung |
| <input type="checkbox"/> 125 ml Sahne | |
| <input type="checkbox"/> 1 Tl. Mehlbutter | |
| <input type="checkbox"/> Butter | |
| <input type="checkbox"/> Fleur de Sel , Pfeffer aus der Mühle | Tasting Kitchen |
| <input type="checkbox"/> 2 Bd. Radieschen | |
| <input type="checkbox"/> 125 ml Gemüsebrühe von Johann Lafer | Mittelgang |
| <input type="checkbox"/> 1 El. Butter | |
| <input type="checkbox"/> 1/2 Knoblauchzehe; feingehackt | |
| <input type="checkbox"/> Fleur de Sel , Pfeffer aus der Mühle | |
| <input type="checkbox"/> je 250 gr. Tagliolini Sepia und All Uovo von Pasta Brianza | Feinkost -Kopfinsel |

Der Fisch

Dem Seeteufel die Haut abziehen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Diese pfeffern und salzen und in Butter von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten. Anschließend die Fischstücke aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In derselben Pfanne die Schalotten anschwitzen, Knoblauch zugeben und mit Fischfond und Noilly Prat ablöschen. Die Safranfäden unterrühren, und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen.

Die Sahne und den bei den warm gestellten Seeteufelstücken ausgetretenen Fischsaft zugeben und nochmals reduzieren lassen. Mit Mehlbutter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce sollte insgesamt ca. 15 Min. durchkochen.

Mit Radieschen Gemüse servieren.

Das Gemüse

Von den Radieschen die Blätter abtrennen. Unschöne Blätter entfernen und die restlichen klein hacken. Die Radieschen putzen und in einem Topf mit Butter kurz andünsten.

Die Brühe dazu gießen, Knoblauch unterrühren, pfeffern und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten.

Anschließend die gehackten Blätter dazugeben, kurz aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu empfehlen wir:

Deminazione Di Origine Controllata

2006 Collio
Sauvignon
FIEGL

Garnieren mit einem einer Borretsch Blüte