

SEETEUFEL

MIT GRÜNEM SPARGEL, SPINAT, SAUCE HOLLANDAISE UND HIMBEEREN



ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 25 Min.

ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN

350 g Seeteufelmedaillons
200 g Grüner Spargel
300 Babyspinat
250 g Butter
100 g Himbeeren
4 Eier
200 ml Weißwein
Worchestersauce
Zitronensaft
Salz, weißer- und
Chayennepeffer

ZUBEREITUNG

SAUCE HOLLANDAISE

Reduzieren Sie den Weißwein bei mittlerer Hitze in einem Topf auf 10 ml. Zerlassen Sie 150 g Butter in einer Pfanne. Schlagen Sie nun Eigelb und Reduktion auf dem Wasserbad heiß zu einer schaumigen, dicken Creme mit dem Schneebesen auf. Nun lassen Sie die warme, flüssige Butter langsam einlaufen, dabei weiter schlagen. Zum Schluss die Hollandaise mit Worchestersauce, Zitronensaft, Salz und Cayennepeffer abschmecken.

GEMÜSE

Den Spargel kurz (ca. 1-2 Minuten, je nach Dicke) blanchieren. Anschließend Butter in der Pfanne erhitzen und den Spinat darin ganz kurz gar ziehen.

SEETEUFELMEDAILLONS

Geben Sie nun die Seeteufelmedaillons in die Pfanne und braten diese gar. Mit einem Löffel immer wieder mit der Butter übergießen. Anschließend mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Richten Sie nun die Teller an und geben Sie die Himbeeren dazu, die Sie ganz leicht mit etwas flüssiger Butter bepinselt haben.