

Seeteufel und Scampis mit Basilikumsauce



Ein wunderbares und trotzdem unkompliziertes Fischgericht von Monique Lamborelle aus Canach.

Fotos: Guy Wolff

Die Schalotten in der heißen Butter hellgelb andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und auf 2/3 reduzieren. Die Sahne zugießen und in etwa 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze eindicken lassen. Die kalte Butter in die Sauce schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, in feine Streifen schneiden und unter die Sauce mischen. Die Sauce warm halten.

Den Seeteufel von sämtlichen Häuten befreien und in acht gleich große Stücke schneiden. Salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne vier EL Olivenöl erhitzen und den Fisch darin anbraten. Die Hitze reduzieren und während vier bis fünf Minuten fertig garen.

Die Scampis pellen, am unteren Ende der Mitte etwa zwei Zentimeter längs einschneiden. Den Darm entfernen. Salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl rundum kross anbraten.

Das Kartoffelpüree mit Hilfe eines Dressierendes in der Mitte der Teller anrichten. Die Fischfilets auf dem Kartoffelpüree und die Scampis drum herum dressieren. Mit der Sauce beträufeln und mit den Basilikumsträußchen dekorieren.

Zutaten für vier Personen

600 g Seeteufelfilet	Für die Sauce:
12 große Scampis	2 mitteldicke Schalotten (gewürfelt)
Salz, Pfeffer	25 g Butter
8 EL Olivenöl	125 ml Weißwein (Elbling)
4 Sträußchen Basilikum (zur Dekoration)	300 ml flüssige Sahne
4 Portionen Kartoffelpüree	75 g kalte Butter
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
	4-5 Stängel Basilikum

Weintipp

Sie können dazu natürlich den gleichen Elbling trinken, den Sie für die Zubereitung benutzt haben. Edler ist aber natürlich ein Riesling zu Tisch.