

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ZIMTSEETEUFEL AUF WEISSEM CHICOREE

Zutaten:

500 gr	Seeteufelfilet
150 gr	Endives belg., ersten 4 cm der Blätter
1 EL	Zucker
1 St.	rosa Grapefruit, filetiert, Saft zurückbehalten
Etwas	Dill
Einige	Pinienkerne, geröstet
5 St.	Zimtstangen
Etwas	gemahlener Zimt
Etwas	Bratbutter
Etwas	Salz, Pfeffer
1 EL	Zwiebeln, gehackt
5 Blatt	Basilikum
½ EL	Zucker
1 dl	Prosecco
3 EL	Noilly Prat
1 dl	Grapefruitsaft
1.5 dl	Gemüsefond
½ dl	Rahm
1 EL	Crème fraîche (oder Saucenrahm)
30 g	Butter
1 TL	Zitrusessig oder Himbeeressig
Etwas	Salz & Pfeffer
1 EL	Vanilleschote oder Vanille gemahlen (Coop oder Reformhaus)

ZUBEREITUNG:

Für die Sauce - Schalotten in etwas Bratbutter andämpfen und mit dem Zucker leicht caramolisieren lassen. Ablöschen mit Prosecco und Noilly Prat, mit Grapefruitsaft, Gemüsefond, Rahm und Crème fraîche aufgiessen. Basilikumblätter zugeben und um knapp die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Vanille und Essig würzen. Sauce passieren und mit der kalten Butter aufmischen.

Für die Fischspiesse - Seeteufel in Medaillons schneiden und auf die Zimtstangen stecken. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zimtpulver würzen. In Bratbutter ausbraten.

Zucker in einer Pfanne caramolisieren lassen und den Endives belg. darin wenden. Separat die Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten.

Die Endives-Blätter auf die warmen Teller anrichten. Den Spiess darauf setzen und mit den Grapefruitsfilets, den Pinienkernen und dem Dill garnieren. Die Sauce darüber träufeln. En guete☺.