



Fische - Schmidt

Wein & Menü

Seeteufel-Filet auf Tomaten-Oliven-Sugo für 6 Personen

1200 gr, Seeteufel-Filet
18 Tomaten (geht auch Dose)
150 gr. schwarze Oliven (ohne Stein)
1 Zitrone (unbehandelt)
4 Schalotten
4 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
weißer Pfeffer
Meersalz
1 TL Zucker

Tomaten: Haut einritzen, in heißem Wasser blanchieren. Abkühlen lassen. Die Haut abziehen. Tomaten entkernen. Tomatenfilets in Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauch, klein hacken, Oliven durchteilen, drei kleine Abschnitte (2-3 Zentimeter) der Zitronenhaut zusammen mit den Kräutern im Olivenöl kräftig anschwitzen. Dann 2/3 der Tomatenstück dazu geben und langsam sieden. Mit Zucker würzen. Die Kräuterzweige und Zitronenstücke entfernen. Anschließend die restlichen Tomatenstücke dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Seeteufel-Filet

Backofen auf 160 Grad vorheizen (keine Umluft) Fisch abtupfen und pfeffern. Butter in der Pfanne erhitzen. Den Fisch auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten. (Mitte noch glasig) Dann den Fisch im Backofen weitere 3 bis 4 min. durchziehen lassen. Vor dem Servieren Salzen.

Seeteufelfilet auf dem Bett aus Tomaten-Oliven-Sugo servieren.

Weinempfehlung:

Sauvignon blanc – Weingut Kirsten € 14,90

*Fische Schmidt • Eppendorfer Baum 18 • 20249 Hamburg
Mo.- Fr. 07.00 - 19.00 Uhr • Sa. 07.00 - 14.00 Uhr
Tel: 040/476208 • Fax: 040/476208*

*Wein & Menü • Joachim Weretka
j.weretka@alice-dsl.net
0171 / 23 89 777*