

Zartes Seeteufelfilet im Grießteig-Säckchen



Zutaten:

2 Eigelb

4 EL Löwensenf Extra

2 EL Olivenöl

100g Hartweizengrieß

200g Mehl

300g Seeteufelfilet

Salz

frisch gemahlener Pfeffer (weiß)

4 Schalotten

400ml Fischfond

1 Becher Crème fraiche (200g)

2 TL Meerrettich

1 Eiweiß

8 Schnittlauchhalme

2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Eigelb mit Senf und einem Esslöffel Öl verrühren und mit Grieß und Mehl verkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen. Seeteufelfilet waschen, trocken tupfen, würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Schalotten abziehen, vierteln, in übrigen Öl andünsten, mit Fond ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Crème fraiche und Meerrettich zufügen. Teig dünn ausrollen, ca. 10 Zentimeter große Kreise ausstechen und mit Eiweiß bestreichen. Mit Fischwürfeln belegen, zu Säckchen formen und mit Schnittlauch zusammenbinden. In Salzwasser ca. 10 Minuten garen und mit Meerrettichsauce servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
kJ/kcal p. P.: 2771/662