

Seeteufel mit Rote Beetesauce

Für 4 Personen:

¼ l Rote Beetesaft

¼ l Creme fraiche

½ l Sahne

Saft 1 Zitrone

1,5 kg Seeteufel, filetiert

Salz

weißer Pfeffer

Rote Beetesaft bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. 1 EL Creme fraiche beiseite stellen, den Rest in die Sauce geben.

Bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten weiterkochen. Sahne steif schlagen.

1 l Wasser zum Kochen bringen, Zitronensaft und Salz zugeben.

Den filetierten Seeteufel in portionsgerechte Scheiben schneiden und in den Sud 3 Minuten garziehen (nicht kochen).

Schlagsahne mit der gekochten Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen. Einige Tropfen Creme fraiche in die Sauce geben und mit einem Löffelstiel verrühren.

Den Fisch darauflegen. Mit Rote Beete und Petersilie garnieren.

Guten Appetit!