

# Seeteufel-Medaillons mit Rotweinbutter und Schwarzwurzeln

## Zutaten für den Seeteufel (für 4 Personen):

- 1.6 kg Seeteufel
- 2 Zweige Rosmarin
- Zum einreiben etwas Olivenöl
- Aus der Mühle Salz
- Aus der Mühle Pfeffer

Seeteufel enthäuten, von der Mittelgräte aus filetieren und in gleichgroße Stücke schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Seeteufel-Medaillons von jeder Seite 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Zutaten für die Rotweinbutter:

- 4 Schalotten
- 125 g Butter
- 125 ml Portwein
- 300 ml Rotwein

Schalotten schälen und kleinschneiden, in einer Sauteuse in etwas Butter anschwitzen und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen, dann die Temperatur auf ein Minimum reduzieren und zur Seite stellen. Kurz vor dem Anrichten bei schwacher Hitze erwärmen und die auf Zimmertemperatur erwärmte Butter in Stücken in die Soße einrühren.

## Zutaten für die Schwarzwurzeln:

- 800 g Schwarzwurzeln
- 2 EL Zitronensaft
- 30 g weiche Butter
- 1 EL Rapsöl
- 2 Zweige Thymian
- Aus der Mühle Salz
- Aus der Mühle Pfeffer

Eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft füllen. Schwarzwurzeln mit einem Sparschäler schälen, kalt abbrausen und ins Zitronenwasser geben. Herausnehmen und schräg in 4-6 Zentimeter lange Stücke schneiden und 5 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Butter mit etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Schwarzwurzelstücke hineingeben und so lange braten, bis sie eine schöne goldbraune Färbung angenommen haben. Thymianzweige hinzufügen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

## Anrichten:

Schwarzwurzeln auf vorgewärmten Tellern mittig anrichten. Seeteufel-Medaillons draufsetzen und mit Rotweinbutter umgießen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 21.12.2020

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)