

# DECHANT

SEIT 1863



Fischladen  
&  
Restaurant



*Meine  
Empfehlung*

## Seeteufel in Safranschaum

**Zutaten (für 4 Pers.)**  
800g Seeteufelfilets  
2 Schalotten  
1 Ei  
1/4 l Fischfond  
1/8 l trockener Weißwein  
200g Creme fraiche  
2 Msp. Safranpulver  
Sals, Pfeffer, Öl

Alternativ können Sie die  
Safransauce bei uns fertig  
erwerben!

### Zubereitung

Schalotten fein hacken und in Öl kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen, den Fischfond zugeben, etwas reduzieren. Das Ei trennen und die Creme fraiche mit dem Eigelb verrühren. Der Sauce die Creme fraiche zufügen und aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Safran und Zitronensaft abschmecken. Inzwischen die Seeteufelfilets abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Den Fisch mehlieren und auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten anbraten. Den Seeteufel auf einem Saucenspiegel anrichten und servieren. Als Beilage empfehlen wir Reis oder grüne Nudeln.

**Tip:** Besonders locker wird die Sauce, wenn man das restliche Eiweiß aufschlägt und zum Schluß unterhebt.

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr*

Peter Dechant

Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-12106  
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-51500