

# Seeteufel mit Beurre blanc

4-Personen

## Zutaten:

12 - getrocknete Tomaten (ca. 50-gr)  
600 - gr Seeteufelfilet (Baudroie)  
etwas - Bratbutter  
etwas - Salz  
wenig - Pfeffer

## Für Beurre blanc:

1 - dl Fischfond  
1 - dl Noilly Prat  
1 - EL Zitronensaft  
1 - Zwiebel fein gehackt  
4 - der eingeweichten Tomaten, gehackt  
2 - Zweiglein Dill  
100 - gr Butter kalt, in Stücken  
etwas - Salz, nach Bedarf  
etwas - Dill zum garnieren

## Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten mit Wasser bedecken, cirka 1-Stunde einweichen.  
Ofen auf 60-Grad vorheizen. Platte und Teller vorwärmen.

Fischfilet in 8-Medaillons (je cirka 75-gr) schneiden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.

Medaillons und 8-Tomaten portionenweise beidseitig je cirka 3-Minuten braten. Herausnehmen, den Fisch würzen, auf die vorgewärmte Platte geben. Zugedeckt warm stellen.

Fond mit allen Zutaten bis und mit Dill aufkochen, Flüssigkeit auf cirka 3-Esslöffel einkochen, absieben und in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen.

Pfanne von der Platte ziehen. Hitze reduzieren.

Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen beigegeben, dabei die Pfanne hin und wieder auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen.  
Sauce salzen.

Servieren: Sauce auf die vorgewärmten Teller verteilen, Medaillons mit den Tomaten darauf anrichten, mit Dill garnieren.