

Seeteufelmedaillons auf Pfifferlingsalat

Zutaten (4 Personen)

- › 800-900 g Seeteufel (Lotte) ohne Knochen
- › Salz, Pfeffer, Zitrone, Mehl

- › 400 g Pfifferlinge
- › 2 EL feingehackte Schalotten
- › 2 EL feingewürfeltes Dörrfleisch
- › Salz, Pfeffer
- › Aromat
- › Olivenöl
- › Balsamicoessig
- › Schnittlauch
- › Petersilie

Zubereitung

Seeteufel filitieren und enthäuten. 8 gleichgroße Medaillons schneiden. Speckwürfel und Schalottenwürfel in etwas Olivenöl anschwitzen, die geputzten Pfifferlinge dazugeben, ebenfalls anschwitzen und würzen.

Mit Balsamicoessig ablöschen und mit den feingehackten Kräutern verfeinern.

Lottenmedaillons beidseitig würzen und mehlieren, in heißem Olivenöl goldbraun braten, auf Papiertuch abtropfen lassen.

Die Pfifferlinge auf vorgewärmte Teller verteilen, in die Mitte die Seeteufelmedaillons legen mit mit Kräutern ausgarnieren.

Beilage:

Frisches Fluit, Croutons