

3 Seeteufel-Medaillons mit Dijonsenssauce

2 Schalotten
80 g Butter
20 g Mehl
700 ml Fischfond
4 EL körniger Dijonsenf
Salz
Pfeffer
Zucker
60 – 80 g durchwachsener Speck
(in Scheiben)
5 EL Öl
1 Bund Schnittlauch
1000 g Seeteufelfilet

-
1. Schalotten pellen und sehr fein würfeln. 40 g Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und etwas andünsten. Fond und Sahne zugeben und 10 –15 Minuten bei milder Hitze unter Rühren kochen. Den Senf unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
 2. Den Speck in sehr feine Würfel schneiden, mit 1 EL Öl knusprig ausbraten und im Sieb abtropfen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
 3. Den Seeteufel kalt abspülen und trocken tupfen. Dann in ca 20 gleich große Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter und restliches Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fischfilets darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten von beiden Seiten hellbraun braten. Die Senfsauce erwärmen. Die Fischfilets auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce und den Speckwürfeln anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.