

Seeteufel in Safrancreme - Rezept von DIE RÄUCHEREI

mit freundlicher Unterstützung von DIE RÄUCHEREI - Superior Handmade Seafood

Es wird geschmacksintensiv! Bei diesem Rezept kommen zarter Seeteufel und aromatische Safrancreme zusammen. Passend dazu lässt sich ein frischer Friséesalat servieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 4 Seeteufelfilets (je ca. 200 g)
- 250 ml Sekt
- 100 g süße Sahne
- 100 g kalte Butter
- 5 Safranfäden
- 2 EL Cointreau
- 250 ml Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- Saft von einer Zitrone
- Zitronenscheibe
- Zitronenmelisse
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

Schritt 1

Fisch in große Würfel schneiden und mit Saft einer halben Zitrone beträufeln. Sekt bei milder Wärmezufuhr bis auf die Hälfte reduzieren, Sahne hinzufügen und unter Rühren abschlagen bis eine dickliche Creme entsteht. Mit Safran, Cointreau, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und warm stellen.

Schritt 2

Wasser mit Lorbeerblatt, Salz und Zitronensaft erhitzen. Fisch leicht salzen, in den Sud geben und 5 Minuten gar ziehen lassen.

Schritt 3

Butter flöckchenweise unter die warme Safrancreme rühren. Fisch mit Safrancreme anrichten und mit Zitronenscheiben und Zitronenmelisse garnieren.

Frisch aus dem Meer!

DIE RÄUCHEREI tischt Fisch- & Meeresfruchtspezialitäten auf



DIE RÄUCHEREI Matjes
Probier-Set 5 Sorten
tiefgefroren Inhalt 1.300g

€ 42,99

€ 33,07 /1 kg



DIE RÄUCHEREI Garnelen
in erlesenen Kräutern,
schonend gegart,
tiefgefroren Inhalt 2x 200g

€ 39,99

€ 99,97 /1 kg



DIE RÄUCHEREI exklusive
Schlemmer Auswahl, 5
Sorten tiefgefroren Inhalt
1.060g

€ 59,99

€ 56,59 /1 kg



DIE RÄUCHEREI
Thunfischfilet ka
geräuchert gescl
Inhalt 250g

€ 34,99

€ 139,96 /1 kg

[Alle entdecken](#)

Hervorragend