

### 3 Seeteufelmedaillons an Lauchsauce

300 g Porree  
50 g Butter  
6 EL trockener Wermut  
6 EL Weißwein  
300 ml Bouillon  
250 g Doppelrahm  
Salz  
Cayenne  
Curry  
Zitronensaft  
900 g Seeteufelrückenfilet  
Olivenöl

- 
1. Nur die weißen und hellgrünen Teile des Lauchs verwenden. Die hellgrünen Teile in feine Streifen schneiden. Die weißen Teile, die für die Sauce verwendet werden, klein würfeln.
  2. Den weißen Lauch in der aufschäumenden Butter kurz anziehen, mit Wermut und Wein ablöschen, mit Bouillon auffüllen und zugedeckt bei kleinem Feuer ca. 15 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend mit dem Mixstab fein pürieren und dabei den Rahm zufügen. Diese Sauce durch ein feines Drahtsieb zurück in den Topf passieren und vorsichtig mit Salz, Cayenne, Curry sowie Zitronensaft würzen.
  3. Die hellgrünen Lauchstreifen kurz in wenig kochendem Wasser blanchieren, auf ein kleines Sieb schütten und gut abtropfen lassen.
  4. Seeteufel mit Küchenpapier trocken tupfen, in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.
  5. Die Medaillons in einer Bratpfanne in mäßig heißer Butter-Öl – Mischung beidseitig goldgelb braten.
  6. Lauchsauce nochmals kurz erhitzen, auf große heiße Teller verteilen, die Medaillons auf die Sauce setzen und mit den hellgrünen Lauchstreifen bestreuen.