



Zutaten:

800 g Seeteufelfilet(s)
 2 Schalotte(n)
 1 Peperoni, grün
 1 Peperoni, rot
 100 ml Sauerrahm
 100 ml Weißwein, trocken
 1 TL Dillspitzen
 2 EL Bratbutter
 1 EL Paprika (edelsüß)
 Meersalz
 Pfeffer



Kuhn Rikon
Schnellkochtopf
Seitengriffmodell
Duromatic Inox



Kuhn Rikon Hotpan
Servierkochtopf in gelb



Pillivuyt Teller tief Teck in
hellblau



Herbaria Paprika,
edelsüß



Continenta Untersetzer
aus Akazienholz



Skeppshult Salzmühle



Skeppshult Pfeffermühle

1

Bratbutter im Hotpan Gourmettopf von Kuhn Rikon erhitzen. Fein gehackte Zwiebeln und in Streifen geschnittene Peperonis andämpfen.

2

Paprikapulver dazugeben und mit einem Kochlöffel gut verrühren.

3

Den Fisch abspülen, trocken tupfen und mit einem Filetirmesser in ca. 30g schwere Stücke schneiden. Diese dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle, sowie Dillspitzen würzen.

4

Den Deckel auflegen und auf 3/4 Leistung aufkochen bis viel Dampf ausströmt. Die Kochstufe auf 1/4 reduzieren, geschlossener Deckel 1/4 drehen und für 2 Minuten weiter köcheln lassen.

5

Anschliessend den Hotpan Gourmettopf in den Untersatz stellen und für 10 Minuten softgaren.

6

Den Fisch und das Gemüse mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel geben und warm stellen.

7

Die Sauce auf hoher Temperatur um die Hälfte einkochen, dann mit dem Sauerrahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8

Den Fisch und das Gemüse zurück in die Sauce geben, vorsichtig mischen.

9

Das Gericht im Topf auf einem Untersetzer aus Holz servieren. Als Beilage eignen sich breite Nudeln oder Salzkartoffeln.