



Seeteufel Medallions auf Trüffel-Blumenkohl-Püree

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

8 Portionen

| | | | |
|-------|-----------------------|--------|---------------|
| 2 kg | Seeteufel | 2 EL | Trüffelbutter |
| | Rapsöl | 2 EL | Butter |
| 2 kg | Blumenkohl frisch | 1 kg | Zucchini |
| 100 g | Brauner Zucker | 200 ml | Sahne |
| | Salz, Pfeffer, Muskat | | |

Zubereitung

Seeteufel

1. Den Seeteufel putzen und portionieren.
2. Anschließend salzen und von allen Seiten anbraten bis der Fisch glasig ist.

Getrüffeltes Blumenkohlpuée

1. Blumenkohl putzen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. In Salzwasser weichkochen und anschließend in ein Passiertuch geben und ausdrücken.
3. Den Blumenkohl mit Sahne und Trüffel-Butter pürieren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Zucchini

1. Die Zucchini halbieren und die Hälften längs in gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. In Öl in einer Pfanne anbraten und kurz vor Garpunkt den braunen Zucker und etwas Butter hinzugeben, um die Zucchini zu karamellisieren.

Anrichten. Fertig.