

Rezept von Alexander Fankhauser

**Mit Kümmel gebratener Seeteufel auf Kartoffel-Majoran-Sauce**

25 Minuten/leicht



**Zutaten für 4 Personen:**

600 g Seeteufelfilet, 1 TL ganzer Kümmel, Salz, Pfeffer, etwas Dijon-Senf, 1-2 EL Butter, 1 EL glattes Mehl; 2 gekochte Rote Rüben, etwas Suppe.

Für die Sauce: 1 mehliges Kartoffel, 1 Karotte, 250 ml Suppe, 1 Lorbeerblatt, 1/2 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 80 ml Obers, getrockneten Majoran

**Zubereitung:**

Für die Sauce die Kartoffel und die Karotte schälen, kleinwürfelig schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit Suppe aufgießen und mit Knoblauch, Lorbeerblatt und Majoran weich kochen. Danach das Lorbeerblatt herausnehmen, mit Obers aufgießen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Seeteufel in 1 bis 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, diese mit Salz, Senf und Kümmel würzen, mit Mehl stauben und in brauner Butter glasig braten.

Die Roten Rüben in 3 mm-Scheiben schneiden und in etwas Suppe erwärmen.

Zum Servieren die Seeteufelscheiben abwechselnd mit den Rüben-Scheiben aufeinander stapeln und mit der Kartoffel-Majoran Sauce dekorativ anrichten.