



## >> Zutaten für 4 Portionen

600 g Seeteufel  
1 EL Olivenöl  
Salz, Zitronensaft  
4 in der Schale angedrückte Knoblauchzehen  
3 junge Zucchini

### Safransauce:

300 ml Fischfond  
200 ml Noilly Prat  
100 ml Obers  
einige Safranfäden  
Salz, Pfeffer, Zitrone  
30 g Butter zum Montieren

## Seeteufelmedaillons auf Zucchini spaghetti und Safransauce

Seeteufelfilet in ca. 2 cm dicke Medaillons teilen. Beidseitig salzen, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. In eine geschlossene Dampfgereschale legen und die angedrückten Knoblauchzehen dazugeben. Im Dampfgerer bei 85 °C 3 Minuten (1) garen. Den entstandenen Fond für die Sauce verwenden.

Zucchini waschen und in spaghettiartige Julienne (dafür gibt es auch einen entsprechenden Schneider) schneiden. In einem gelochten Garbehälter bei 100 °C 2 Minuten (2) dämpfen. Die Zuchnistreifen auf Teller anrichten, die Medaillons darauf setzen, mit der Safransauce umgießen und eventuell mit einigen grünen Korianderblättern dekorieren.

### Safransauce:

Fischfond mit Noilly Prat und Obers einreduzieren, Safran und die Gewürze dazugeben. Mit dem Stabmixer die kalte Butter gut einrühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.



### Garzeiten

Einstellung  
Garzeit

### Dampfgerer

(1) Garen Fisch 85 °C  
3 Min.

(2) Garen Gemüse 100 °C  
2 Min.

### Weinempfehlung:

Hier werden die Seeteufelmedaillons mit ihrer Meeresmineralik mit der Lieblichkeit des Safrans in der Sauce kombiniert. Sehr schöne Harmonie bringen hierzu Weine aus den klassischen Rebsorten der Südbahn, wie z.B. der Zierfandler Mandelhöh vom Weingut Stadlmann.