

Seeteufel mediterran

ca. 600g	Seeteufelfilets (mind. 10 Stück)
50	entsteinte Oliven
4 EL	gesalzene Pantelaria-Kapern
12 EL	Olivenoel
8 EL	Weisswein
2 EL	gedünstete Schalotten
2	Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
	Fleur de sel mit Safranfäden und wildem Fenchel
35	Cherrytomaten
	Saft von einer halben Zitrone

Den Seeteufel in Medaillons schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kurz beidseitig im heissen Olivenoel anbraten

Oliven, Cherry-Tomaten, Pantelaria-Kapern, Schalotten und Knoblauch mit dem Olivenoel und dem Weisswein in ein ofenfestes Geschirr geben. Den angebratenen Fisch darauf verteilen und in den Ofen schieben.

Bei ca. 180°C ca. 20 min garen. (je nach Grösse der Fischstücke und der Art des Ofens auch weniger oder mehr)

Alles auf Teller verteilen und mit etwas Zitronenolivenöl beträufeln, dekorieren

Weisswein:

Sauvignon Blanc Single Vineyard
Casablanca Valley
Viña Errazuriz / Chile
2004