

## **Medaillons vom Seeteufel auf Linsensauce mit Mangoldflahn und Gouda-Schlosskartoffeln.**

### **Zutaten für 6 Personen:**

1 Kg Seeteufelfilet  
1 El Koriander gemörsert  
Saft ½ Limette  
2 El Grafschafter Apfelschmaus  
4 El Linsen eingeweicht  
100 ml Brühe  
300 ml Sahne  
2 Stk Schalotten gewürfelt  
20 ml Weißwein  
200 g Butter  
100 ml Öl  
600 g Mangold ohne Stiele  
3 Stk Eier  
1 Stk Knoblauchzehe gehackt  
900 g mittelgroße Kartoffeln geschält, geviertelt  
100 g Gouda gerieben  
Salz, Curry, Zucker, Muskat, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Mangold grob schneiden. Schalotten und Knoblauch mit dem Mangold in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und mit Salz würzen.

Eier in einer Schüssel mit 50 ml Sahne verrühren, vorgegartes Mangold mit Pfeffer, Muskat würzen zur Eiermasse geben und in gebutterte Portionsschälchen füllen.

Im vorgeheizten Ofen im Wasserbad bei 130°C ca. 30 Min. garen. Linsen mit Schalotten und Butter in einem Topf anbraten, mit Weißwein ablöschen, Sahne, Brühe zufügen und 15 Min. bei geringer Hitze kochen und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Zucker, Muskat und wenig Curry abschmecken.

Kartoffeln kochen, abschütten und in eine feuerfeste Form geben. 100 ml Sahne mit Käse, Knoblauch, Salz und Muskat vermengen, über die Kartoffeln geben und mit Oberhitze überbacken.

Seeteufelfilet waschen, parieren, in Medaillons schneiden, mit Salz, Koriander, Apfelschmaus, Limettensaft würzen und von beiden Seiten 2 Min. in Öl braten.

Auf einem Teller mit der Linsensauce einen Spiegel gießen, die Seeteufelmedaillons darauf setzen, den Mangoldflahn aus der Form nehmen und mit den Kartoffeln anrichten.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



**FRANK SCHWARZ**  
GASTRO GROUP GMBH