

# Stenger's Schlemmerabend

## Hauptgericht (Fisch)

Rezept für 2 Personen: **Seeteufel Wellington**  
(Seeteufelmedaillon im Blätterteig-Kräutercrêpe,  
Pilzmantel) an Krustentiersoße und Rote-Bete-Püree



### Zutaten:

#### Seeteufel-Wellington

- 350–400 g Seeteufelfilet (mittelstückig, pariert)
- Salz, Pfeffer
- 1 Rolle Blätterteig (gekühlt)
- 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- 200 g braune Champignons oder gemischte Waldpilze
- 1 Schalotte
- 1 TL Butter
- 1 TL Öl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 300 ml Fischfond
- 100 ml Sahne
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer

#### Kräutercrêpes

- 60 g Mehl
- 1 Ei
- 120 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 TL gehackter Dill + 1 TL geschnittener Spinat

#### Krustentiersoße

- 200 g Krustentierkarkassen (z. B. Garnelen- oder Langustenschalen)
- 1 kleine Karotte
- 1 Schalotte
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Noilly Prat oder trockener Wermut

#### Rote-Bete-Püree

- 250 g vorgekochte Rote Bete
- 1 kleine Kartoffel (mehligkochend)
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Optional: 1 TL Meerrettich

#### Pilzmantel (Duxelles)

### Zubereitung:

#### 1. Kräutercrêpes

1. Mehl, Milch, Ei, Salz zu einem glatten Teig verrühren.
2. Kräuter unterheben.
3. Dünne Crêpes in einer leicht geölten Pfanne ausbacken.
4. Beiseite legen.

#### 2. Pilzmantel (Duxelles)

1. Pilze sehr fein hacken oder mixen.
2. Mit fein gewürfelter Schalotte in Butter und Öl anschwitzen.
3. Weißwein dazugeben und vollständig einkochen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Masse komplett trocken schmoren, dann abkühlen lassen.

#### 3. Seeteufel vorbereiten

1. Fisch salzen und pfeffern.

#### 4. Wellington zusammensetzen

1. Ein Crêpe auslegen.
2. Pilzduxelles dünn darauf verstreichen.
3. Seeteufel daraufsetzen und fest einrollen.
4. Blätterteig ausrollen, die Rolle darin einpacken.
5. Mit Eigelb bestreichen.
6. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und eine Kerntemperatur von 45 Grad erreicht ist. Aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ziehen lassen.

## 5. Krustentiersoße

1. Karkassen in etwas Öl kräftig anrösten.
2. Grob gewürfelte Karotte und Schalotte zugeben, mitrösten.
3. Tomatenmark einrühren und leicht karamellisieren.
4. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen.
5. Fischfond angießen und 20 Minuten köcheln.
6. Durch ein feines Sieb passieren.
7. Sahne zugeben, etwas einkochen und mit Butter montieren.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## 6. Rote-Bete-Püree

1. Kartoffel weich kochen.
  2. Mit der Roten Bete pürieren.
  3. Butter einarbeiten.
  4. Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
  5. Optional Meerrettich unterheben.
-