



**Frankfurter Straße 4  
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100  
Fax: (06421) 304101  
Email: info@lachs-und-lotte.de**

[www.lachs-und-lotte.de](http://www.lachs-und-lotte.de)

## **Rezept des Monats**

### **September 2006**

#### **Seeteufel in Safran-Basilikum-Sauce**

Für 4 Personen

800 Gr. Seeteufelfilet, in ca. 12 Scheiben geschnitten  
150 Gr. Tiefseekrabben (ca. 1/3 Becher)  
¼ Liter trockener Weißwein  
125 gr. Creme fraiche  
Safran  
½ Bund Basilikum  
1 Schalotte  
Butter, Pfeffer, Salz

In einer großen Pfanne die Schalotte fein würfeln, in Butter glasig braten, mit dem Wein ablöschen. Die Seeteufelmedaillons salzen und im Sud 3-4 Minuten gar ziehen lassen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Sud bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen, die Creme fraiche und den Safran einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas klein gehacktes Basilikum unterheben.

Den Seeteufel auf heißen Tellern anrichten, die Tiefseekrabben darüber geben und mit der Sauce übergießen. Mit Basilikumblättern garnieren.