



## Seeteufel mit Miesmuschel-Ragout



Mittel



1 std 30 min



4 Personen

### Zutaten

#### Selleriepüree:

- 500 g Knollensellerie
- 50 g Butter
- 200 g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Vanilleschote

#### Gemüsecausoulet:

- 2 Karotten
- 2 Pastinaken
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer

#### Miesmuschel-Ragout &

#### Seeteufel:

- 1 kg Miesmuscheln
- 4 Seeteufelfilets à 150 g  
Art.-Nr. 66281 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 3 Schalotten
- 40 g Butter
- 20 g Mehl
- 500 ml Fischfond
- 50 g Sahne
- 1 Bund Petersilie, klein
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für das Selleriepüree Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit bereits erhitzter, leicht bräunlicher Butter anbraten. Sahne hinzufügen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Sellerie sehr weich wird.

#### Schritt 02

Weichen Sellerie mit einem Stabmixer sehr fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Vanille abschmecken. Je weicher der Sellerie, desto feiner das Püree.

#### Schritt 03

Für das Gemüsecausoulet das Gemüse schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. In einem breiten Topf Gemüse und Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten, bis alles ein wenig Farbe bekommt. Anschließend mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeer dazugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 04

Für das Ragout Miesmuscheln in reichlich kochendem Wasser garen, bis sie alle geöffnet sind. Ungeöffnete Muscheln entsorgen. Muscheln durch ein Sieb abgießen und das Muschelfleisch aus der Schale in einer Schüssel sammeln.

#### Schritt 05

Schalotten schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren nach und nach Fischfond dazugeben, bis eine sämige gleichmäßige Sauce entsteht. Sahne dazugeben und kurz aufkochen.

#### Schritt 06

Kurz vor dem Servieren Miesmuscheln in die Sauce geben und nochmals erhitzen. Zum Schluss fein gehackte Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 07

Seeteufelfilets in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl für ca. 5 Minuten heiß anbraten. Umdrehen, wenn das Filet von einer Seite schön braun ist, Butter hinzugeben und Seeteufel nur noch etwas mitschwenken. Salzen und pfeffern nach Geschmack und alles zusammen auf einem Teller anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür