






## Loup de Mer mit Blutwurst

 Mittel  45 min  4 Personen

### Zutaten

- 1 Loup de Mer (á 1,4 kg)
- 1 Venusmuscheln  
Art.-Nr. 80345 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 80 g Salicornes (Queller oder Meeresspargel)
- 3 EL Olivenöl
- 2 frische Lorbeerblätter
- 100 ml Weißwein
- 100 g Salzbutter
- 100 g Blutwurst in circa 3 cm dicken Scheiben
- 1 Bund Thymian
- 2 cl Calvados

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Loup de Mer waschen, entschuppen und unter kaltem Wasser abspülen. Anschließend gut trocken tupfen und die Flossen mit einer Fischschere (oder einer anderen scharfen Schere) abschneiden. Den Fisch mit einem scharfen Messer filetieren und die Gräten aus den herausgelösten Filets mit einer Grätenzange oder Pinzette entfernen.

#### Schritt 02

Venusmuscheln unter fließendem kaltem Wasser abspülen und geöffnete oder beschädigte Muscheln aussortieren.

#### Schritt 03

Zwiebel würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden, Karotten schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Salicornes waschen und gut abtropfen lassen. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Karotten darin anbraten. Anschließend die Muscheln und Lorbeerblätter hinzugeben, kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Die Venusmuscheln ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen – sie sind fertig, wenn die Muscheln sich geöffnet haben. Ungeöffnete Muscheln einfach aussortieren.

#### Schritt 04

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und die Fischfilets zuerst auf der Hautseite darin ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten, anschließend wenden und die Blutwurstscheiben und den Thymian hinzugeben. Alles zusammen 1 - 2 Minuten braten und mit Calvados ablöschen. Hier ist Vorsicht geboten, denn die Flamme steigt hoch auf!

#### Schritt 05

Filets und Blutwurst nach dem Flambieren sofort aus der Pfanne nehmen und mit den Muscheln und etwas Sud anrichten. Salicornes darüber verteilen und mit der Calvados-Bratenbutter beträufeln.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür