

# Seeteufel mit dicken Bohnen und gerösteten Zwiebeln

## Für 2 Personen

8 Seeteufelmedaillons, à 60 g	400 g dicke Bohnen, ohne Schale	2 Zwiebeln
1 Limette	1 Zweig Thymian	200 ml Sahne
10g Butter	5 TL Thymian, gehackt	1 Muskatnuss
Mehl	Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Meersalz	Salz	

Für das Gemüse Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die dicken Bohnen darin blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Sahne in einer Pfanne reduzieren lassen und mit dem gehackten Thymian, etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die dicken Bohnen hineingeben. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten. Die Seeteufelmedaillons waschen, trocken tupfen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und eventuell mehlieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin auf jeder Seite etwa drei Minuten braten. Die Limette halbieren und eine Hälfte ausdrücken. Zum Aromatisieren der Medaillons die Butter, einen Spritzer Limettenensaft und den Thymianzweig mit in die Pfanne geben. Das Bohnenragout auf einen Teller geben, den Fisch darauf anrichten, die geröstete Zwiebel locker darüber geben und servieren.

Nelson Müller am 06. Januar 2012