

## Seeteufel mit Paprika-Auberginen-Gemüse

### Für 2 Portionen

300 g Seeteufelfilet	1 Aubergine	2 rote Spitzpaprika
Rosmarinblätter	1 Limette	1 Zwiebel
100 g Butter	1 TL Kreuzkümmel	Pfeffer
Salz	Mehl	Öl

Die Aubergine in Würfel schneiden. Die Spitzpaprika entkernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl andünsten. Das Gemüse dazugeben und ebenfalls anbraten. Eine Flocke Butter auf ein Arbeitsbrett geben und den Kreuzkümmel darauf streuen. Die Butterflocke mit dem Kreuzkümmeln fein schneiden, so dass sich der Kümmel zerkleinert. Den fein gehackten Kümmel mit der Butter nun zu dem Gemüse geben. Das Seeteufelfilet waschen und trocken tupfen. Den Fisch in zwei Portionen teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Das überschüssige Mehl abklopfen. Den Fisch in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Etwas Schale der Limette reiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen. Nun den Limettensaft sowie eine Flocke Butter zu dem Fisch geben. Die Rosmarinblätter zu dem Fisch in die Pfanne geben und kurz mit schwenken. Zuletzt den Butterfond aus der Pfanne mit dem Abrieb der Limette vermengen. Das Gemüse mit dem Fisch auf Tellern anrichten und mit dem Butterfond aus Pfanne beträufeln.

Steffen Henssler am 03. 01. 2012