



Seeteufel mit Grapefruit-Chutney



4 PERSONEN



30 MIN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 4 Seeteufelsteaks
- **Unsere Butter**
- Olivenöl
- 200 ml Weißwein
- 1 Orange
- 2 rosa Grapefruits
- 50 ml Orangensaft
- 2 Eier
- 1 Zitrone
- Orangenmarmelade
- Basilikum
- Dill

ZUBEREITUNG

- 1 Die Steaks waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. **Unsere Butter** in einer Pfanne schmelzen und die Steaks auf jeder Seite jeweils 1 – 2 Minuten braten. Anschließend mit Weißwein und dem Saft einer Orange ablöschen, Hitze reduzieren und gar ziehen lassen.
- 2 Die Grapefruits großzügig schälen, sodass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, filetieren und zu dem Fisch geben. Das Eigelb mit Orangensaft und Orangenmarmelade verquirlen und vorsichtig in die Pfanne geben. Fisch mit frischem Dill und garnieren. Als Beilage passen Baguette oder Reis.



Noch mehr Rezeptideen auf: www.sachsenmilch.de