

Fischrezepte

Baudroie Lucullus

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Frankreich, Seeteufel

700 g	Baudroie	40 g Mehl
	-in Tranchen	40 g Butter
1/2	Zitrone	Salz
	-Saft	Pfeffer
1	Teel. Worcestersosse	

FÜR DIE SAUCE

100 g	Kräuterbutter	1 Essl. Petersilie
2	Essl. Schalotten	-gehackt
150 g	Steinpilze	1 dl Rahm
	-eingeweicht	Salz
	-in Würfel geschnitten	Pfeffer

Den Baudroie gut würzen. Den Zitronensaft und die Worcestersoße gut vermischen und über die Tranchen verteilen. Ca. 2 Stunden ziehen lassen. Die Baudroie-Tranchen mit Mehl bestäuben. Butter in Pfanne erhitzen. Die Steaks in die Pfanne geben und beidseitig goldgelb braten. Auf vorgewärmter Platte anrichten und warmstellen.

Die Kräuterbutter in Pfanne geben. Schalotten, Steinpilze und Petersilie hinzugeben, ca. 5 Minuten dünsten. Pfanne vom Feuer nehmen. Den Rahm hineingeben und vorsichtig umrühren. Die abgeschmeckte Sauce über die Baudroie-Tranchen anrichten.

Als Beilage Trockenreis oder Petersilien Kartoffeln servieren.

Baudroie oder lotte de mer: atlantischer Seeteufel. Körper vorn abgeplattet, hinten seitlich zusammengedrückt. Der riesige Kopf ist breit, der Unterkiefer vorstehend. Die kleinen Augen liegen auf der Kopfoberseite. Das Maul ist ungeheuer gross und mit nach rückwärts gerichteten starken und spitzen Fangzähnen bewehrt. Mit zwei beweglichen Angelorganen auf dem Kopf. Die Brustflossen sind armartig vergrößert, wodurch der Seeteufel am Boden kriechen oder 'schreiten' kann.

Grösse: 40 bis 60 cm, höchstens 200 cm lang und 40 kg schwer. Handelsform: in der Regel ohne Kopf, nur das Schwanzstück, mit oder ohne Haut. Festes weißes Fleisch von krustentierähnlichem Geschmack, völlig grätenfrei.