

Hygge im Herbst!

Seeteufelfilets „Danmark“

Für 2 Personen

Fisch

400 g Seeteufelfilets

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Weizenmehl

3 EL Butterschmalz

Den Fisch in Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

Überschüssiges Mehl abklopfen und den Fisch etwa 6 Minuten in einer Pfanne rundum in Butterschmalz braten.

Sauce

300 – 400 g Kürbis, geschält, entkernt und halbiert, Fruchtfleisch gewürfelt

1 Schalotte, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 EL Olivenöl

1 EL Currypulver

1 EL Limettensaft

200 ml Gemüsebrühe

Salz, etwas Zucker

Kürbis mit Knoblauch und Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Zucker würzen und Curry bestäuben. Mit Limettensaft und Gemüsebrühe ablöschen. Im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze rund 10 Minuten garen. Anschließend fein mixen und abschmecken.

Pasta

400 g Bandnudeln (bevorzugt Sepia-Tagliatelle)

Salz

4 cl Aquavit, lauwarm

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Die Sauce darüber geben, Seeteufelstücke daraufsetzen.

Den Aquavit anzünden, darüber geben und brennend sofort servieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Robert Hecker

Hecker's Fischkontor