Seeteufelmedaillons in Kräuterbutter gebraten

Zutaten für 5 Personen:

500	g	Seeteufelmedaillons 10 Stück a´50 g
50	ml	Olivenöl, raffiniert
80	g	Butter
2	EL	Gehackte Kräuter: Ysop, Kerbel, Bohnenkraut, Koriandergrün, Petersilie
50	g	Tomat-Concassée
20	ml	Remy Martin
50	ml	Weißburgunder
		Salz

Herstellung:

1. Seeteufelmedaillons in Olivenöl kurz scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.
2. Pfanne vom Herd nehmen, Butter aufschäumen, die gehackten Kräuter darin angehen lassen.
3. Klein-gewürfelte Tomat-Concasse hinzu geben, mit Cognac flambieren und sofort mit Weißwein auffüllen und salzen.
4. Die Seeteufelmedaillons hinzu geben und bei mäßiger Hitze 3-4 Minuten unter ständigem arrosieren garen.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister