

## Médailles de Lotte "Roscoff"



für 2 Personen

Zubereitungszeit: 70 min

### Zutaten:

400 g Lotte (Seeteufel) in Médailles  
1 Bio-Orange für Zesten und Saft von einer halben Orange  
1 Schalotte, feingeschnitten  
1 El Cognac  
50 ml Weisswein  
100 ml Hummersuppe  
15 g Butter  
1 El Olivenöl  
2 El brauner Zucker  
1 Tl Paprikapulver  
Salz + Pfeffer

### Zubereitung:

Teller vorwärmen.

Von der Orange die Zesten abreißen, von einer halben den Saft auspressen. Die letzten Häute vom Lottefilet schneiden, Fischfilet in 4-5 Stücke schneiden.

Butter mit Öl erhitzen, Schalotten darin sanft anschwitzen. Lotte-Médailles einlegen und beidseitig je 2 min anbraten. Cognac zugiessen und auf grosser Flamme einkochen lassen. Weisswein, Hummersuppe und Orangenzesten zufügen, Fisch salzen, pfeffern und halb zugedeckt 10 min köcheln.

Aus 2 El Zucker einen hellbraunen Karamell kochen, mit Orangensaft ablöschen (Vorsicht, das spritzt und kocht schnell über!), Paprikapulver einrühren, Topf von der Platte nehmen. Diese Mischung nach den 10 min zum Fisch geben, untermischen. Jetzt den Fisch herausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte warmhalten.

Die Fisch-Kochflüssigkeit auf grosser Hitzestufe in 8-10 min cremig einkochen.

Zum Servieren die Fischstücke auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Dazu passen hervorragend Bandnudeln.