

Seeteufel – Medaillon – Päckli mit Champagnersauce (4 Portionen, Vorspeise)

1 EL Butter	Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte in der Butter andämpfen. Mit Kalbsfond ablöschen und Pfeffer und Champagner zugeben und zur Hälfte einkochen lassen. (Reduktion)
1 Schalotte, fein gehackt	
2 dl Kalbsfond	
8 Stk. Pfefferkörner, zerdrückt (im Mörser)	
2 dl Champagner/Prosecco	Reduktion absieben, in die Pfanne zurück geben.
2 dl Saucenrahm	Rahm zugeben, Sauce sämig einkochen lassen.
1/4 KL Zucker	
1/2 dl Champagner/Prosecco	Zucker und Prosecco zugeben. Falls die Sauce zu dünn ist binden wir sie mit Mehlbutter oder Maizena.
evt. Mehlbutter	

Seeteufel – Medaillon – Päckli

1 mittelgrosse Zucchini	Zucchini waschen, längs in feine Streifen schneiden. (Sparschäler)
4–8 Stk. Seeteufel-Medaillons	Fisch würzen.
Salz	
2 EL Schnittlauchröllchen	Schnittlauch in einen Teller geben und die Medaillon darin wenden und in einen Zucchini-streifen und Rohschinkenstreifen einwickeln, evtl. mit Zahnstocher fixieren.
4 Tranchen Rohschinken (längs halbiert)	

Garen

Im vorgeheizten Ofen garen: 180 Grad, 5 – 8 Min.

Variante

Päckli auf einem bebutterten Dämpfaufsatz garen. Pfanne ca. 8 – 10 Min. / Steamer 90 Grad, 7 Min.