

## Rezept von Beat Caduff, Caduffs Wine Loft, Kanzleistrasse 126, Zürich



Seeteufel im Einmachglas (Rezept für 4 Personen)

### Zutaten:

500 g Seeteufel  
2 Stk. Zucchini  
1 Stk. Aubergine  
5 Stk. Tomaten  
1 Stk. gelbe Peperoni  
Olivenöl (kaltgepresst) vorzugsweise das von Nicola di Capua, Embrach  
2 dl. Crème fraîche  
8 Stk. Schalotten  
4 Stk. Kartoffeln  
4 Stk. Knoblauchzehen  
Frischer Thymian, Rosmarin, Lorbeer  
8 Stk. Basilikumblätter  
Fleur de sel, Pfeffer

### Zubereitung:

Tomaten schälen und entkernen, in 4 Teile schneiden mit Olivenöl betreiben, Thymian und Lorbeer darauf geben und im Hold-o-mat ca. 2 Std. bei 80° trocknen.

Peperoni heiss grillieren und schälen, entkernen, nachher in ca 2 cm breite Streifen schneiden.

Zucchini und Aubergines mit Olivenöl grillieren.

Schalotten und Knoblauch geschält, ganz im Olivenöl weichdämpfen mit etwas Rosmarin und Thymian.

Kartoffeln schälen, halbieren und knapp weichkochen.

Alles in einem 1/2 Lt. Einmachglas anrichten mit Fleur de sel und Pfeffer würzen.

Die Seeteufel Filets ca. Fingerdick schneiden und drauflegen. Basilikumbutter darübergeben und je 2 EL Crème fraîche obendraufgeben.

2 Std bei 80° in den Hold-o-mat und direkt im Einmachglas servieren!

En guete wünscht der Beat aus dem Wine Loft!!