



Mehr Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipps](http://www.lifechannel.ch/kochtipps)  
Foto © Timo Eisenhut



## Dessert

# Seeteufelspiessli

### Zutaten

Für 4 Personen

4 Stk. Holzspiessli lang  
600 g Seeteufel  
80 g Specktranchen  
wenig Gewürze  
wenig Rapsöl

Passende Saucen:

- Hollondaise mit Bärlauch
- Whiskysauce

### Zubereitung

1. Seeteufel in acht 2 cm dicke, kreisförmige Medaillons schneiden.
2. Seeteufelmedaillons mit Specktranche umranden und jeweils zwei Medaillons auf einen Spiess stecken.
3. Medaillons beidseitig nach Belieben würzen und salzen.
4. In der Pfanne mit wenig Rapsöl auf beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten.
5. Sofort mit einer passenden Sauce und Beilagen servieren.