

# Seeteufel-Sandwich mit Spinat & Kürbiscreme

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/08/seeteufel-sandwich-mit-spinat-kurbiscreme/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/08/seeteufel-sandwich-mit-spinat-kurbiscreme/)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Für die Kürbiscreme:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 100ml Weißwein
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- 50g Butter
- Chili
- Salz
- Pfeffer

## Für das Seeteufel-Sandwich:

- 600g Seeteufelfilet
- 4 Scheiben Tramezzini-Brot
- 150g Basilikum-Pesto
- 2 EL Olivenöl
- 3 Stiele Thymian
- 3 Stiele Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen

## Für den Spinat:

- 150g Spinatsalat
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Butter
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Kürbis waschen, am Stielende den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse aushöhlen. Weißwein und Gewürze in den Kürbis füllen, salzen und den Deckel aufsetzen. Den Kürbis in Alufolie einwickeln und im Backofen 1 Stunde weich garen.

Den Backofen auf 120°C vorheizen.

Das Seeteufelfilet auf die Breite der Brotscheiben zurechtschneiden. Die Brotscheiben von einer Seite mit dem Pesto bestreichen, die Fischstücke darauflegen und damit

umwickeln. Den ungeschälten Knoblauch halbieren. Die Seeteufelstücke in einer Pfanne im heißen Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch goldbraun anbraten. Im Backofen bei 120°C 15 - 20 Minuten garen lassen.

Die Gewürze aus dem gegarten Kürbis entfernen. Das weiche Kürbisfleisch aus der Schale löffeln und samt Sud durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzig abschmecken. Die Butter unterrühren.

Den Spinatsalat waschen, putzen und trockenschleudern. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Spinat darin kurz schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten den Seeteufel in Scheiben schneiden und auf den Spinat geben. Das Kürbispüree herum verteilen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 14.11.2015

Prominenter Gast: Nina Eichinger