

Aufgetischt

Das Lieblingsgericht von Schauspieler Erol Sander



Seeteufel auf Paprikaconfit

DAS REZEPT

SEETEUFEL AUF PAPRIKACONFIT

(für 4 Personen)

Zutaten:

200 g Wildreis, Salz, 1 Fleischtomate, 1 kleine Lauchstange, 1 Möhre, 1 Knoblauchzehe, 2 rote Paprikaschoten, 6 EL Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise mittelscharfes Paprikapulver, 1/2 Bd. Rucola, 4 Seeteufelmedaillons

Zubereitung:

Reis nach Packungsvorschrift zubereiten. Tomate überbrühen, häuten, entkernen, würfeln. Knoblauch fein hacken. Geputzten Lauch, Möhre und Paprika in schmale Streifen schneiden. Knoblauch, Lauch und Möhren in Olivenöl andünsten, Tomate und Paprika untermischen, würzen, 15 Minuten schmoren. Seeteufelmedaillons in Olivenöl auf jeder Seite ca. vier Minuten braten. Den Reis und das Confit auf vier Teller verteilen, die Seeteufelmedaillons darauf anrichten und mit Rucola garnieren

Seeteufel Im TV gönnt sich Schauspieler Erol Sander in „Sinan Toprak ist der Unbestechliche“ (RTL, donnerstags 21.15 Uhr) als smarter Kommissar meist nur Fastfood. Ganovenjagd lässt eben wenig Zeit für genussvolles Essen. Privat dagegen ist Erol Sander ein

ausgesprochener Feinschmecker. Kein Wunder: Er lebte sechs Jahre in Paris und lernte dort außer Ehefrau Caroline auch die französische Küche kennen und lieben. Besonders Fisch hat es ihm angetan, deshalb wählt er aus der Speisekarte seines Münchner Lieblingsrestaurants „Il Borgo“ meist den köstlichen und superfrischen Seeteufel. Den serviert ihm dann Vito, der Wirt des gediegen und klassisch gestylten „Il Borgo“, höchstpersönlich. Und dazu einen edlen Wein aus dem bestens bestückten Keller. *Il Borgo, Georgenstr. 144, 80797 München, Tel. 089/1 29 21 19. Fischgerichte ab ca. 20 €*



Liebt die leichte Küche: Erol Sander



Restaurant „Il Borgo“ in München