

## *Seeteufel mit Morcheln + Muscheln*

Zutaten f. 6 Personen:

10 g getrocknete Morcheln  
500 g Miesmuscheln  
1 Knoblauchzehe  
6 Seeteufelfilets à 160 g  
2 EL Olivenöl  
100 ml Weißwein  
24 Kirschtomaten  
100 ml Sahne  
50 g Butter  
1-2 Stiele Basilikum  
400 g Lasagneblätter

Zubereitung:

.Morcheln gut waschen und in 75 ml Wasser 10-15 Min. einweichen. Morcheln herausnehmen und das Wasser durch ein sehr feines Sieb gießen.  
Die Nudelblätter grob zerbrechen und in kochendem Salzwasser bissfest kochen.  
Muscheln waschen und den Bart abziehen. Knoblauch abziehen und hacken.  
Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, den Knoblauch darin anschwitzen, Muscheln dazugeben, mit Weißwein ablöschen und geschlossen 5-7 Min. kochen.  
Die Muscheln aus dem Topf nehmen. Morcheln, Einweichwasser, Sahne und Butter zum Muschelsud geben und alles einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Die Nudeln abgießen und zur Soße geben. Die Miesmuscheln (wer mag kann sie aus der Schale lösen) wieder zugeben, unterheben und alles auf einer Platte anrichten.  
Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wälzen und in einer beschichteten Pfanne in 1 EL heißem Olivenöl von jeder Seite 3-4 Min. braten. Zum Schluss die Kirschtomaten kurz mitbraten.  
Fisch und Tomaten auf die Muscheln geben und mit Basilikumblätter garnieren.