

# Schnitzel vom Seeteufel mit Tomaten-Himbeer-Ketchup

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/07/28/schnitzel-vom-seeteufel-mit-tomaten-himbeer-ketchup/](https://happy-mahlzeit.com/2019/07/28/schnitzel-vom-seeteufel-mit-tomaten-himbeer-ketchup/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 300g Seeteufelfilet
- 10 Kirschtomaten
- 50 Himbeeren
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 1 EL Zucker
- Limettenschale von 1 Limette
- 30g Butter
- Olivenöl
- Chili
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Das Seeteufelfilet in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl panieren. Das Ei verquirlen und den Fisch darin wenden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin beidseitig anbraten.

Den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Die Himbeeren und halbierten Kirschtomaten hineingeben. Die Kirschtomaten im Topf zerdrücken und einkochen lassen. Dann das Ganze mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Chili würzen.

Die Butter zum Fisch geben, mit geriebener Limettenschale bestreuen und mit dem Tomaten-Himbeer-Ketchup auf einem Teller anrichten.

*Rezept: Steffen Henssler*

*Quelle: Topfgeldjäger vom 27.7.2011*