

# Seeteufelbäckchen im Speckmantel



Zutaten (4 Portionen):

- ▶ **800g Seeteufelbäckchen ohne Haut**
- ▶ Saft von einer Zitrone
- ▶ Einige Tropfen Worcestersauce
- ▶ Salz und Pfeffer
- ▶ Ein Bund Salbei
- ▶ 100g durchwachsender, geräucherter Speck, in hauchdünnen Scheiben
- ▶ 50g Butter
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 500g Karotten
- ▶ 100ml Weisswein
- ▶ 100ml Gemüse- oder Fischfond
- ▶ 250g grüne Erbsen
- ▶ Kräuterzweige und Zitronenecken zum garnieren

## Zubereitung Seeteufelbäckchen im Speckmantel

- 1.** Die Seeteufelbäckchen unter fließendem Wasser waschen und wenn nötig in 4-5 cm große Stücke teilen. Mit Zitronensaft und Worcestersauce beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank 10-15 Minuten ziehen lassen.
- 2.** Den Salbei verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und die Blätter abpflücken.
- 3.** Die Seeteufelbäckchen mit Salbeiblätter belegen und mit Speckstreifen umwickeln und mit Zahnstocher feststecken.
- 4.** Die Butter in einer Auflaufform erhitzen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, ins Fett geben und glasig schwitzen.
- 5.** Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden, zur Zwiebel geben und kurz mitschwitzen
- 6.** Den Weißwein und die Gemüsebrühe oder den Fischfond angießen und im auf 180-200 C vorgeheizten Backofen 15 Minuten garen
- 7.** Die Seeteufelbäckchen im Speckmantel daraufsetzen, die Erbsen drüberstreuen und weitere 15-20 Minuten im Ofen garen.