**Lotte mit Olivensauce**

500g Lotte (Seeteufel)
2 EL schwarze Oliven
1 Schalotte
1/4 l Fischsud
3 EL Olivenöl zum Braten
3 EL Olivenöl
2 EL Weißwein
1 klein gehackte Knoblauchzehe

Lotte enthäuten und in 1,5 cm starke Scheiben schneiden. Olivenöl und Knoblauch in die Pfanne geben und die Fischscheiben von beiden Seiten jeweils zwei Minuten braten, warm stellen.

Pfanne ausreiben, Schalotte und Oliven in Olivenöl anbraten, mit 1 EL Wein und Fischfond ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Stärke in übrigem Weißwein lösen und damit die Sauce leicht binden. Olivenöl untermixen, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.