



Rezept: Seezunge im Kartoffelmantel mit schwarzem Trüffel und Beurre Rouge
mit Spinat, Kräutersalat, Kartoffelpüree

4 Personen als Hauptgang

Zutaten:

- 2 Seezungen a 1000 gr
- 200 ml geklärte Butter
- 1 kg große Kartoffeln
- 40 gr frischer schwarzer Trüffel

- 0,75 l Rotwein
- 0,2 l Portwein
- 0,1 l Kalbsglace
- 2 Schalotten
- 100 gr Butter
- 20 gr frischer schwarzer Trüffel

- 1 l Geflügelfond
- 2 Stk Zwiebeln
- 1 Stk Lauch
- 1 Stk Fenchel
- 1 Stk Sellerie
- etwas Thymian
- Fleur de Sel, Pfeffer





Zubereitung der Seezunge:

Seezungen putzen und ausnehmen, die weiße und die graue Haut abziehen. Filetieren und vorsichtig das Nervengeflecht auf der Außenseite der Filets mit einem dünnen Messer entfernen.

Seezungenfilets zwischen zwei angefeuchteten Plastikfolien – damit das Fleisch nicht daran hängen bleibt – etwas flach drücken.

Die dickeren Rückenfilets auf eine Platte legen und mit etwas Fleur de Sel würzen. Mit dünnen Trüffelscheiben bedecken und erneut mit einer Prise Salz würzen. Die anderen Seezungenfilets darauf legen. Enden abschneiden, um 4 gleich große Rechtecke zu erhalten.

Zubereitung der Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in 10x3 cm große Rauten, dann in 1mm dicke, rautenförmige Scheiben schneiden. In kaltes Wasser geben, Stärke auswaschen und auf einem Tuch trocknen.

Geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben von jeder Seite 2 Sekunden anbraten, um die Stärke zu binden. Anschließend einen Teil auf einem gebutterten Backpapier so auslegen, dass sich leicht überlappend ein 18cm langes Rechteck bildet. An jedem Ende ein Kartoffelstück umgekehrt anlegen, damit die Kruste dicht um die Seezungenfilets geschlossen werden kann. Auf diese Weise 4 gleich große Rechtecke auslegen, mit reichlich zerlassener, geklärter Butter bestreichen und mit Fleur de Sel würzen.

Wickeln und Garen:

Seezungenfilets vorsichtig in die Mitte der Kartoffelrechtecke legen. Ecken über den Filets zusammenschlagen, dabei darauf achten, dass keine zu dicken Stellen entstehen.

Geklärte Butter in zwei antihafbeschichteten Pfannen erhitzen und bei milder Hitze den Garvorgang der Filets auf der Oberseite – das ist die Seite ohne Nahtstellen – beginnen. Sobald sie gleichmäßig goldgelb gebräunt sind, umdrehen und auf den anderen Seiten jeweils 1 Minute anbraten.

Sauce:

Aus den Gräten zusammen mit dem Gemüse und dem Geflügelfond einen Fischfond herstellen. Passieren und um die Hälfte einkochen.

Schalotten fein hacken und mit dem Rot- und Portwein aufstellen und auf 1/10 reduzieren. Diese Reduktion mit dem eingekochten Fischfond und der Kalbsglace verschneiden. Mit fein gehacktem Trüffel, etwas Pfeffer und ganz wenig Thymian abschmecken. An der Seite der Hitze 100 gr kalte, in Würfel geschnittene Butter einrühren. Nicht mehr kochen lassen.



Beilagen:

Sautierter Spinat, Kräutersalat mit Schnittlauch, Kerbel, Estragon, Petersilie, Dill, Brunnenkresse und Trüffelvinaigrette und ein klassisch zubereitetes Kartoffelpüree.

Fertigstellen und Anrichten:

Seezungen in der Kruste auf Küchenpapier trocknen, einmal durchschneiden und auf gut vorgewärmten Tellern anrichten. Beilagen dazu geben und mit der Beurre Rouge vollenden. Als Garnitur wenig Fleur de Sel und etwas schwarzer Tellicherry Pfeffer aus der Mühle über das Gericht geben. Eventuell ein Stück gebackene, knusprige Seezungenröste als zusätzliche Garnitur beifügen.

