



KUCHLER



Seezunge im Ganzen

Zubereitungszeit

40 min

Personen

2-4

ZUTATEN

1Stk.	Seezunge
	1kg gross
1B.	Petersilie
1B.	Schnittlauch
1B.	Frühlingszwiebel
1B.	Dill
1Stk.	Zitrone
150gr.	Eierschwämmli
150gr.	Erbsen
800gr.	Butter
3Zw.	Rosmarin
3Zw.	Thymian
3Stk.	Knoblauch
200gr.	Reduktion
500gr.	Mehl

ZUBEREITUNG

Seezunge präparieren wie im Video beschrieben.
Die Seezunge gut mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. In einer Marmite (Grosse Pfanne) scharf anbraten.
WICHTIG Pfanne muss genug heiss sein.

ca. 3 min auf der ersten Seite anbraten, anschliessend drehen.
Butter dazu geben, wenn die Butter anfängt zu schäumen
Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Zitronenzesten dazu geben.

Die Seezunge mit der Butter übergiessen. Pfifferlinge und Erbsen dazu geben und zum Schluss alle Kräuter beifügen.
Nochmals übergiessen mit der Butter. ca. 3 min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit mit der Reduktion (Schalotten, Weisswein, Essig und Kräuter) und der restlichen kalten Butter eine Beurre blanc ziehen.

Die Filets mit einem Löffel von der Gräte lösen und auf einen Teller anrichten.
Kräuter, Pfifferlinge und Erbsen darüber geben und mit etwas Beurre blanc beträufeln.

En guete.