

# Seezunge an Weisswein-Zitronensauce mit grünen Spargel und Bratkartoffelvierteln



## Zutaten für 2 Portionen:

4 Seezungenfilets	50 ml Fischfond, Kalbsfond oder Gemüsebrühe
500 g grünen Spargel	1 EL Crème fraîche
4 Kartoffeln, festkochend	1 mittelgroße Schalotten
20 g Butter	1 Zitrone
20 g braune Butter, oder etwas Öl	Salz und Pfeffer
50 ml trockenen Weißwein	Zucker, Mehl
50 ml Sahne	Kräuter für die Garnitur

## Zubereitung:

Die Teller bei 80°C im Backofen vorwärmen.

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, wenn sie gar sind, abgießen und auskühlen lassen. Besser noch sind gekochte Kartoffeln vom Vortag. Schälen, in Viertel schneiden und in brauner Butter goldbraun braten.

Den Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden großzügig abschneiden. In Salzwasser mit etwas Zucker und Zitronensaft kochen, bis er gar, aber noch bissfest ist.

Die Seezungenfilets (es kann auch die etwas preisgünstigere Rotzunge sein) säubern, mit Zitronensaft beträufeln, etwas salzen und leicht mehlieren. In schäumender Butter braten, bis der Fisch leicht Farbe genommen hat.

Für die Sauce eine Schalotte in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne glasig anbraten. Den Weißwein hinzugeben und auf die Hälfte einreduzieren. Brühe, Sahne und Crème fraîche unterrühren und leicht mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Weiter Einkochen auf mittlerer Flamme, bis die Sauce leicht sämig geworden ist. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab einen zarten Schaum erzeugen.

Zeitgleich sollten Fisch, Kartoffeln, Spargel und Sauce fertig werden. Auf den vorgewärmten Tellern hübsch anrichten und mit etwas »Grün« garnieren.