

Gefüllte Seezunge mit Hummer und Trüffeln



(c) Fotograf: Johannes Kittel

Zubereitung:

Die Seezunge waschen, mit Küchenkrepp trockentupfen und den Schwanz ganz kurz in heißes Wasser tauchen, damit sich die Haut besser ablösen lässt. Die Seezunge beim Schwanzende mit einem Stück Küchenkrepp festhalten und mit Hilfe eines kleinen Messers die Haut nach vorne hin locker losschaben. Sobald sich die Haut schön zu lösen beginnt, diese mit dem Küchenkrepp fest nach vorne Richtung Kopf abziehen. Unterseite ebenso abziehen. Kopf und Seitenflossen nach Belieben mit einer scharfen Küchenschere abtrennen. Seezunge nochmals waschen und trocken tupfen. Nun an der Oberseite zwei der Länge nach verlaufende Taschen einschneiden. Mit Salz sowie Pfeffer gut würzen. Den Hummer kochen, Schwanz auslösen und in Medaillons schneiden. Schere und Zwischenstücke der Gelenke ebenso auslösen. Trüffel in Scheiben schneiden. Lauch in feine, längliche Streifen schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren (überbrühen). Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Rasch in etwas Butter anschwitzen und in die Taschen füllen. Dann abwechselnd Hummer und Trüffelscheiben einschichten und die Seezungen mit der Unterseite in das mit den Bröseln vermengte Mehl tauchen. Olivenöl in einer passenden feuerfesten Pfanne erhitzen und die Seezunge an der Unterseite scharf anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Umluft etwa 5 Minuten garen. Währenddessen wiederholt mit Butter übergießen. Aus dem Backrohr nehmen, gut abtropfen lassen und auf eine vorgewärmte Platte setzen. Mit flüssiger Butter überziehen. Die vorbereitete Buttersauce mit gehacktem Estragon und Tabascosauce aufschlagen und dazuservieren.

Tipp:

Der kostspielige Hummer kann freilich durch etwas preisgünstigere Garnelen oder Shrimps ersetzt werden. BEILAGENEMPFEHLUNG: Risotto oder al dente gekochte Pasta



Zutaten:

- 1 Seezunge (mit ca. 600-700 g oder 2 kleinere mit 400-500 g)
- 1 Hummer (lebend)
- 1 Wintertrüffel
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL Mehl (mit 4 EL Semmelbröseln vermengt)
- 1 Stange Lauch
- 150 ml Fisch-Butter-Sauce
- etwas Tabascosauce
- 1 EL Estragon (geschnitten)
- 2 EL Butter (zum Anbraten)
- Butter (zum Übergießen)
- Salz
- Pfeffer (weiß, aus der Mühle)

Portionen: 2

Kochdauer: 30 bis 60 Minuten

Was ich sonst noch
kaufen muss:

