

Seezunge mit Pinienkern-Kruste und Nussbutter-Soße

Für 4 Personen

Fisch:

30 g Pinienkerne	30 g Parmesan	150 g weiche Butter
60 g Weißbrotbrösel ohne Rinde	Salz	1 Prise Piment-d'Espelette
50 g Karotte	50 g Sellerie	1 Zwiebel
1/2 Stange Lauch	1 Seezunge (ca. 800-1000 g)	1 TL Pfefferkörner
1 Prise Zucker		

Soße:

2 Eier	150 g Butter	75 ml Gemüsfond
--------	--------------	-----------------

Gemüse:

250 g Blattspinat	2 Schalotten	150 g kleine Champignons
2 EL Butter	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und klein hacken. Parmesan fein reiben. Weiche Butter mit Pinienkernen, Parmesan und Weißbrotbröseln zu einer homogenen Masse verkneten, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Dann zwischen Backpapier ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen und kalt stellen.

Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen, in feine dünne Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

Seezunge filetieren, die Haut entfernen und die Filets zuschneiden.

Die Eier ca. 4 Minuten weich kochen, kalt abschrecken und schälen.

Butter in einen Topf geben und bräunen. Gemüsebrühe erwärmen, die weich gekochten Eier zugeben und mit dem Pürierstab fein mixen. Dann nach und nach die lauwarme braune Butter zugeben, bis eine Bindung entsteht.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein hacken. Champignons putzen.

Für den Garsud in einem Topf mit Dämpfeinsatz Wasser mit etwas Salz, Pfefferkörnern und 1 Prise Zucker aufkochen lassen. Die Wurzelgemüstreifen einlegen. Einen passenden Siebeinsatz darauf legen, die Fischfilets auf den Siebeinsatz geben und zugedeckt ca. 4-5 Minuten im Dampf garen.

Die Grillfunktion des Backofens einschalten oder auf 230 Grad Oberhitze vorheizen.

Zwei Pfannen mit jeweils 1 EL Butter erhitzen, die Schalottenwürfel auf die beiden Pfannen verteilen und anschwitzen, in eine Pfanne den Spinat geben und zusammenfallen lassen. Mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen. In die andere Pfanne die Pilze geben anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gedämpften Fischfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die gekühlte Butterkrustenmasse zuschneiden, auf die Fischfilets legen und im vorgeheizten Ofen kurz gratinieren. Nussbuttersoße in die Tellermitte geben, Fischfilet darauf anrichten, Pilze und Spinat dazugeben und servieren.

Karlheinz Hauser am 16. Februar 2016