

# Gebackene Seezunge Müllerin-Art

**Für 4 Personen**

**Seezunge:**

350 g Lachsfilet	400 g Blattspinat, frisch	4 Seezungenfilets
200 g Weißbrotkrume	Fett, Sahne	Pfeffer, Salz

**Spargel:**

1 Bund Spargel, grün	Butter	Salz
----------------------	--------	------

**Petersilienschaum:**

1 Limone	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Fischfond	500 ml Sahne
Petersilie	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 bis 180 Grad vorheizen.

Seezunge:

150 Gramm Lachsfilet in Würfel schneiden und kalt stellen. Anschließend mit einem Schuss Sahne zu einer Farce mixen. Mit Salz würzen. Den Spinat putzen und in sprudelndem Salzwasser blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und auf Küchentüchern abtropfen lassen. Die Seezunge von der Haut befreien und filetieren. Wenn nötig, etwas plattieren. Den restlichen Lachs in vier gleichmäßige, rechteckige Stücke schneiden. Dann die Seezungenfilets mit der Hautseite nach oben legen, mit Salz und Pfeffer würzen, dünn mit Farce bestreichen und mit blanchierten Spinatblättern belegen. Dann die ebenfalls gewürzten Lachsstücke darauf legen und die Filets einrollen. Das Röllchen nun von außen dünn mit Farce bestreichen und in der Weißbrotkrume panieren. In heißem Fett gold-gelb backen und anschließend für circa fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Zum Anrichten einmal quer aufschneiden, so dass das Schnittbild schön zu erkennen ist.

Spargel:

Die Spargelstangen von unten ein wenig schälen, in sprudelndem Salzwasser blanchieren und mit Butter in einer Pfanne durchschwenken.

Petersilienschaum:

Den Saft der Limone auspressen. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren, mit Sahne auffüllen und mit zuvor klein gehackter Petersilie pürieren. Mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nelson Müller am 07. Mai 2010