

Seezunge im Safran-Gewürz-Sud mit Kaviar

Für vier Personen

Seezunge:	12 Seezungenfilets, à 40 g	1 EL Öl
2 EL Butter, braun	Chilisalز	
Safran-Gewürzsud:		
500 ml Fischfond	2 Scheiben Ingwer	1 Zehe Knoblauch
1 Döschen Safran, 0,1 g	100 ml Sahne	0,5 Zitrone, unbehandelt
50 g Butter, kalt	Speisestärke	Curry, mild
Chilisalز		
Kaiserschoten:		
200 g Kaiserschoten	4 EL Geflügelbrühe	Chilisalز
Butter, braun	Salz	
Ofentomaten:		
4 Tomaten	1 Zehe Knoblauch	3 Zweige Rosmarin
2 TL Puderzucker	100 ml Olivenöl, mild	Salz
Anrichten:	4 TL Kaviar	

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seezunge:

Die Seezungenfilets mit Chilisalز würzen und zu einer Schnecke eindrehen. Auf ein gefettetes Backblech setzen, mit Klarsichtfolie abdecken und je nach Dicke des Fisches, mindestens 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend salzen und mit brauner Butter bestreichen.

Safran-Gewürzsud:

Den Fischfond um ein Drittel einköcheln lassen. Ingwer, halbierte Knoblauchzehe und Safran in den Sud geben, einige Minuten ziehen lassen, Ingwer und Knoblauch anschließend entfernen. Die Sahne hinzufügen. Schale der Zitrone abreiben und etwas Saft auspressen. Den Fond mit angerührter Speisestärke abbinden und mit Curry, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Chilisalز würzen. Die Butter mit Hilfe eines Stabmixers einmischen.

Kaiserschoten:

Die Kaiserschoten der Länge nach in halbe Zentimeter dicke Streifen schneiden. In reichlich Salzwasser einige Minuten blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Bei Bedarf die Streifen in vier Esslöffel Geflügelbrühe erwärmen, mit Chilisalز und brauner Butter abschmecken. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Ofentomaten:

Von den Tomaten den Stielansatz herausschneiden und die gegenüberliegenden Seiten kreuzweise einritzen. Die Tomaten etwa eine halbe Minute in siedendes Wasser legen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und eiskalt abschrecken. Die Haut vorsichtig abziehen und die Tomaten vierteln. Nach Belieben die Kerne und die Innenwände entfernen. Die Tomatenfilets mit der runden Seite nach oben dicht nebeneinander auf ein Backblech legen, dazwischen den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und den Rosmarin legen, mit dem Puderzucker bestäuben, etwas salzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Tomaten im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa eine bis eineinhalb Stunden trocknen.

Anrichten:

Den Sud noch mal aufmischen und mit den Kaiserschoten und Ofentomaten in tiefen Tellern anrichten, die Seezunge mit dem Kaviar und den Kaiserschoten garniert darauf anrichten.

Alfons Schuhbeck am 30. November 2012