

Seezunge mit Salbei-Tomaten

Für 2 Portionen

4 Seezungenfilets	200 g gelbe Kirschtomaten	10 Salbeiblätter
2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	reichlich Olivenöl
Butter	Mehl	Salz
Pfeffer		

Die gelben Kirschtomaten in einer heißen Pfanne mit reichlich Olivenöl und frischem Knoblauch anschwitzen. Die Zwiebeln klein schneiden und mit dem Salbei zu den Kirschtomaten geben. Die Kirschtomaten einkochen. Die Silberhaut von der Seezunge abziehen und die Seezunge in zwei Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit beiden Seiten in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen und den Fisch in einer heißen Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Mit einem Stampfer die Tomaten zerdrücken und als grobes Püree servieren. Zu dem Fisch eine Flocke Butter geben und mit den Tomaten servieren.

Steffen Henssler am 22. 11. 2011