

Gefüllte Seezungenfilets auf grünem Spargel

1 Seezunge (von ca. 600 g)
300 g grüner Spargel
4 Scheiben Räucherlachs
1 Schalotte, fein geschnitten
30 ml trockener Wermut
50 ml Riesling
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Butter
Pergamentpapier

Die Seezunge an der Schwanzflosse mit einem spitzen scharfen Messer quer einschneiden und mit der Messerspitze soweit lösen, dass sie mit Daumen und Zeigefinger gut anzufassen ist. Mit einem Tuch die Schwanzspitze auf die Arbeitsfläche drücken und die Haut mit einem Ruck abziehen. Die Filets mit einem spitzen Messer vorsichtig vom Kopf zum Schwanz von der Mittelgräte lösen. (Aus der Karkasse lässt sich ein Fond kochen.)

Den untern Teil des Spargels schälen und die Spargelstangen in einem Topf mit Salzwasser und einer Prise Zucker bissfest kochen. Anschließend abschütten und in 4 cm lange Stücke schneiden.

Die Filets sauber parieren und in der Mitte falten. Je eine Scheibe Räucherlachs auf die 4 Filethälften legen und die andere Hälfte darüber falten. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mit Wermut und Riesling ablöschen und die Filets einsetzen. Mit gebuttertem Pergamentpapier abdecken und auf ganz geringer Hitze 3-4 Minuten dünsten. Die Filets herausnehmen und warm stellen. Den Weinfond um die Hälfte einkochen, die Sahne zugeben und nochmals aufkochen.

Die Sauce mit 20 g kalten Butterflöckchen aufmixen, Spargel darunter mischen. Die Sauce auf vorgewärmte Teller geben und die Seezungenfilets darauf anrichten.

Dazu Reis oder Salzkartoffeln servieren.