

Seezunge Müllerin Art mit Champagner-Butter und Trüffelkartoffelpüree

Ein luxuriöses Rezept, das den feinen Geschmack der Seezunge perfekt unterstreicht. Die klassische „Müllerin Art“ wird mit einer edlen Champagner-Butter und einem cremigen Kartoffelpüree mit Trüffelaroma verfeinert.

Zutaten (für 2 Personen):

Für die Seezunge:

- 2 Seezungen (küchenfertig ohne Haut)
- Salz & weißer Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 Zitrone (zum Beträufeln)

Für die Champagner-Butter:

• 100 ml Champagner oder trockener Sekt

- 50 ml Fischfond
- 1 kleine Schalotte (fein gehackt)
- 50 g kalte Butter (in Würfeln)
- Salz & Pfeffer

Für das Trüffelkartoffelpüree:

• 300 g mehligkochende

Kartoffeln

- 50 ml Milch
- 1 TL Trüffelöl
- 20 g Butter
- Salz & Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Butter erwärmen, unter das Püree rühren. Mit Trüffelöl, Salz und Muskat abschmecken.
2. Champagner-Butter: Schalotte in einem kleinen Topf in etwas Butter anschwitzen, mit Champagner und Fischfond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und die kalte Butter stückweise einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Seezunge braten: Die Fische mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen, die Seezunge von jeder Seite ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. Anrichten: Das

Trüffelkartoffelpüree auf Tellern anrichten, die Seezunge darauflegen und mit der Champagner-Butter beträufeln. Nach Wunsch mit frischen Kräutern oder gehobelten Trüffeln garnieren.

Tipp: Dazu passt ein Glas Champagner oder ein eleganter Weißwein wie Chablis oder Weißburgunder.

Guten Appetit!

