

Seezunge auf grauem Burgunderschaum

© Joachim Brendel

Zutaten (für 4 Personen)

4 Seezungenfilets
 $\frac{3}{4}$ Grauer Burgunder
2 Eier
200 g Sahne
1 EL Fischgewürzmischung
1 TL Mondamin
1 Zitrone
50 g Butter, kalt
Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Seezungenfilets quer halbieren, gut säubern und von beiden Seiten salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln. In einer engen Schale mindestens 15 Minuten marinieren, also im Saft ruhen lassen.

Vorweg: am Wein nicht sparen. Zum Kochen ist gerade der nur gut genug, den man dann auch zum Essen trinken will. Für meine Seezunge sollte es ein absolut trockener aber fruchtiger Grauer Burgunder (Weißwein) sein. Mein Tipp: Weingut Grittmann in Osthofen, Grauer Burgunder Classic Jahrgang 2001.

Den Grauen Burgunder im Topf mit der Fischgewürzmischung mindestens 15 Minuten stark aufkochen (Stufe 6 Elektro).

Das Gewürz abseien und den Sud 25 Minuten weiter kochend reduzieren. Hitze zurücknehmen. Die Fischstücke ca. 3 Minuten im heißen, aber nicht kochenden Sud pochieren, mit Schaumlöffel entnehmen und

mit Alufolie fest abgedeckt im Ofen warm stellen (50°C).

Mit einem Schneebesen die Sahne und etwas abgeriebene Zitronenschale in den erneut leicht kochenden Sud vorsichtig einarbeiten.

In etwas Wasser 1 TL Mondamin auflösen. 2 Eigelb (Eiweiß aufheben) mit dem Mondamin verquirlen und vollständig mit dem Sud verarbeiten. Sud mit etwas Salz aber kräftig mit Pfeffer abschmecken. Dabei Sud ständig weiter einkochen.

Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Kurz vor dem Servieren, die kalte Butter in kleinen Flöckchen so unter den Sud arbeiten, dass eine sämige Sauce entsteht. Schließlich den Eischnee gleichmäßig und behutsam unterheben.

Die warmen Seezungenstücke auf einem kräftigen Saucenspiegel anrichten und mit etwas glatter Petersilie garnieren.

Fisch und Saucenschaum komponieren sich mit einem frischem Baguette zu einer leichten, frischen und fruchtigen Köstlichkeit. Wer will kann natürlich auch mit körnigem Reis ergänzen. Frischer, grüner Salat mit einem leichten Zitronendressing schadet auch nicht.

Als Wein ist der gleiche Graue Burgunder obligatorisch. Man trinkt ihn kühl und vorzugsweise aus.



56



Fisch