






Gedämpfte Seezungenröllchen

 Mittel  35 min  4 Personen

Zutaten

- 4 Seezungen
Art.-Nr. 83032 auf
www.deutscheesee.de/shop
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Schalotten
- 400 ml Rotwein, trocken
- 200 ml roter Portwein
- 4 festkochende Kartoffeln,
groß (z.B. Bio Linda)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stange Lauch
- 4 Stiele Petersilie
- 2 EL Butter
- 80 g Butterwürfel, eingefroren
- 8 Zahnstocher

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Seezunge filetieren, mit der Silberhaut nach oben auf den Tisch legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Seezungenfilets Stramm aufwickeln, mit einem Zahnstocher fixieren und kaltstellen.

Schritt 02

Für die Rotweinbutter Schalotten in Ringe schneiden, zusammen mit dem Rotwein aufsetzen und um die Hälfte einkochen. Nun Portwein hinzugeben, alles auf ein Drittel einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 03

Kartoffeln schälen, würfeln und in Olivenöl goldgelb braten. Kartoffelwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch in Ringe schneiden und Petersilie grob hacken. Lauchringe in Butter dünsten und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 04

Topf mit Wasser aufsetzen. Seezungenröllchen nebeneinander in einen gebutterten Dampfeinsatz legen und über das leicht köchelnde Wasser setzen. Topf verschließen und Seezungenröllchen für 8-10 Minuten dämpfen. Währenddessen die Rotweinbutter nochmal aufkochen. Nach und nach die eiskalte Butter mit einem Pürierstab unter die Sauce mixen. Gedämpfte Seezungenröllchen mit Lauch, Kartoffelwürfel und Rotweinbutter servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür