

# Seezunge, Petersilien-Kartoffeln, Nussbutter, Blattsalat

**Für zwei Personen**

**Für die Seezunge:**

2 Seezungen	100 g Mehl	Butter
Sonnenblumenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

5 festkochende Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	250 g Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für den Salat:**

1 Kopfsalat	2 Zitronen	2 EL Honig
2 EL Senf	1 EL Zucker	Sonnenblumenöl
Salz	Schwarzer Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, tournieren und im Salzwasser gar kochen.

Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke reißen. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Aus dem Zitronensaft, Honig, Senf, Zucker, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl ein Dressing herstellen und dieses über den Salat geben.

Die Butter in einer Kasserolle bräunen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit der braunen Butter und Petersilie begießen.

Die Seezungen waschen, trocken tupfen, mehlieren und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten vorsichtig braten.

Die Seezungen mit den Petersilienkartoffeln und dem Salat auf Tellern anrichten und mit etwas übriger braunen Butter garnieren.

Johanna Gerber am 15. April 2015