

# Seezunge mit Schaum, Knoblauchbrot, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Püree:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete	300 g mehligk. Kartoffeln	50 g Sahne
50 ml Milch	150 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Seezunge:

2 Seezungenfilets à 120 g	150 g Mehl	100 g Stärke
1 Ei	1 Prise Natron	Salz, Pfeffer

### Für den Meerrettich-Schaum:

1 TL Sahnemeerrettich	1 Stange Meerrettich à 3 cm	1 Schalotte
100 ml Geflügelfond	100 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne
25 g Butter	Salz	Pfeffer

### Für das Brot:

$\frac{1}{2}$ Baguette	4 Knoblauchzehen	4 Schalotten
100 g Butter	1 EL Cognac	Salz, Pfeffer

### Für das Püree:

Die Kartoffeln schälen, halbieren in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Sahne mit Milch und Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete mit dem Stabmixer pürieren und unter das Kartoffelpüree rühren.

### Für die Seezunge:

Das Ei in eine Schüssel geben und mit 270 ml eiskaltem Wasser schaumig schlagen. Natron, 100 g Mehl und Stärke untermischen und kräftig aufschlagen. Den dünnflüssigen Teig. Den Fisch waschen, trockentupfen, leicht plattklopfen und in Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, melieren und durch den Backteig ziehen. In einer Fritteuse ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken.

### Für den Meerrettich-Schaum:

Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Weißwein und Fond angießen und reduzieren. Mit Sahne auffüllen und den Meerrettich aus dem Glas einrühren. Etwas frischen Meerrettich reiben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und geriebenem Meerrettich abschmecken. Durch ein Sieb passieren und mit einem Mixstab zu einem Schaum aufmixen.

### Für das Brot:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken. Mit der Butter verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Cognac dazugeben. Baguette alle 2 cm einschneiden. Die Knoblauchbutter in die Zwischenräume streichen, Baguette zusammendrücken und in die Alufolie einschlagen. Das Brot ca. 20 Minuten goldbraun backen. Die Seezunge mit Meerrettichschaum, Knoblauchbrot und Rote-Bete- Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Reuschel am 03. April 2017