

Seezunge Müllerin mit Schloss-Kartoffeln, Chicorée-Salat

Für zwei Personen

Für die Seezunge:

2 Seezungen, küchenfertig	5 EL Butterschmalz	250 g Butter
1 Bund krause Petersilie	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Schlosskartoffeln:

6 festk. Kartoffeln

Für den Chicorée-Salat:

2 Chicorée	1 Ei	2 EL Weißweinessig
200 ml Erdnussöl	1 EL mittelscharfer Senf	Salz

schwarzer Pfeffer

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für die Seezunge den Fisch waschen, trockentupfen und auf einer Seite salzen und pfeffern. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und den Fisch anbraten.

Für die Schlosskartoffeln die Kartoffeln schälen, halbmondförmig schneiden und im Salzwasser gar kochen.

Für den Chicorée-Salat das Ei trennen und das Eigelb in einem hohen Gefäß mit dem Senf und dem Erdnussöl mixen, um eine Mayonnaise zu erhalten. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Chicorée waschen, auf einem Stück Küchenpapier trocknen, klein schneiden und trocken schleudern. Anschließend in einer Schüssel mit dem Weißweinessig, einem Esslöffel Mayonnaise, Salz und Pfeffer vermengen.

Für die Seezunge die Butter in einem Topf schmelzen und die gehackte Petersilie hinzufügen. Anschließend über den Fisch geben.

Die Seezunge mit Schlosskartoffeln und Chicorée-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Michèle van Beirs am 08. Juli 2015