

Seezungen-Filet mit Kartoffel-Würfeln auf Spinat-Bett

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Seezungenfilets, ohne Haut	1 Zitrone	5-6 EL gesalzene Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL rosa Pfefferbeeren	Salz
Pfeffer	Meersalz	

Für den Spinat:

400g Babyspinat	1 Schalotte	Salz
-----------------	-------------	------

Für die Kartoffeln:

8 Kartoffeln (Drillinge)	Butter	Salz
--------------------------	--------	------

Die Zitrone großzügig schälen und in schmale Filets schneiden. Beiseite stellen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Die Pfefferbeeren im Mörser zerstoßen. Spinat waschen, putzen und gut abtropfen lassen.

Für die Kartoffeln diese schälen und in kleine Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser circa zehn Minuten kochen. Für den Spinat die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden, dann in etwas gesalzener Butter glasig dünsten. Jetzt den Spinat zugeben, aber nur bis er etwas zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Fisch die Seezungenfilets waschen und trocken tupfen. In etwas gesalzener Butter von jeder Seite eine Minute braten, dann beiseite stellen mit den Zitronenfilets belegen und nachziehen lassen.

Auf vorgewärmten Tellern in der Mitte den Spinat anrichten. Darauf ein paar Kartoffelwürfel verteilen und auf diese ein kleines Butterflöckchen setzen. Zum Schluss den Fisch darauf geben und diesen mit ein wenig Meersalz und ein paar zerstoßenen rosa Pfefferbeeren würzen. Die Schnittlauchröllchen über das gesamte Gericht streuen.

Anuschka Weidig am 10. März 2016