

Seezunge auf Kirsch-Tomaten

Für 2 Portionen

1 Stück Seezunge (300 g)	200 g Kirschtomaten	2 Stangen Frühlingslauch
1 Bio-Zitrone	50 g geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	Zucker	Butter
Olivenöl	Mehl	

Die Seezunge waschen und mit einem Küchentuch abtupfen. Den Fisch in zwei Teile portionieren. Im nächsten Schritt die Kirschtomaten waschen und halbieren. Da der Geschmack der Tomaten durch Zucker noch intensiver zum Ausdruck kommt, das Arbeitsbrett mit etwas Zucker bestreuen und die Tomaten mit der aufgeschnittenen Seite in den Zucker drücken. Eine Pfanne mit einem kleinen Stück Butter erhitzen und die Tomaten mit der gezuckerten Seite anbraten und karamellisieren. Zu den Tomaten etwas klein geschnittenen Frühlingslauch geben. Die Tomaten nach kurzer Zeit wenden und etwas flach drücken, damit der Saft aus den Tomaten austritt. Gegebenenfalls noch eine Flocke Butter in die Pfanne geben. Den Fisch mehlieren, überschüssiges Mehl abklopfen und mit einem Schuss Olivenöl neben den Tomaten in der gleichen Pfanne kurz anbraten. Eine Flocke Butter mit in die Pfanne geben und ein bis zwei Scheiben der Zitrone auf den Fisch legen. Die Tomaten und den Fisch auf Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan garnieren.

Steffen Henssler am 09. 01. 2012