



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100
Fax: (06421) 304101
Email: info@lachs-und-lotte.de**

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats November 2009

Rotzungenfilets mit Calvados-Hollandaise

für 4 Personen:

800 gr. Rotzungenfilets
500 gr. fein säuerliche Äpfel
1 Stange Lauch
Saft von 1 Zitronen
3 EL Cidre (Apfelsaft geht auch)
2 cl Calvados
3 Eigelb
Butter
Salz, weißer Pfeffer

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit ca. 4 EL Zitronensaft beträufeln und in 2 EL Butter ca. 3-4 min. braten.

Den Lauch säubern und in dünne Ringe schneiden (nur den hellen Teil). In 1 EL Butter 5-6 min. anschwitzen, salzen und pfeffern.

150 gr. Butter schmelzen und lauwarm, aber flüssig abkühlen lassen. Die Eigelbe, 1 EL Zitronensaft, den Cidre mit Salz und Pfeffer verrühren und bei geringer Hitze (am Besten im Wasserbad) cremig aufschlagen. Die warme Butter zunächst tröpfchenweise, dann in ganz dünnem Strahl einrühren. Immer kräftig weiterschlagen! Zum Schluss den Calvados unterheben.

Den Fisch abtupfen und von jeder Seite ca. 1-2 min. in Butter braten, leicht salzen. Die warmen Apfelspalten mit dem Lauch anrichten, den Fisch darauf geben und mit der Hollandaise übergießen.

Tipp: - geht auch mit küchenfertigen ganzen Rot- oder Seezungen
- für die Hollandaise immer frische Eier verwenden, die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!