



**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

Juni 2010

Gefüllte Rotzunge mit Schnittlauchbutter

für 4 Personen:

ca. 900 gr. Rotzungenfilets
Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronensaft
Mehl, 2 Eier, 1 EL geschlagene Sahne
4 EL süße Sahne flüssig
300 ml Fischfond
30 gr. gesalzene Butter, 30 gr. Süßrahmbutter
2 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
Öl und Butter zum Braten

Die Zungenfilets sollen mit Fischmus gefüllt werden. Hierzu ca. 100 gr. Filets im Mixer pürieren, dann ein Ei untermixen, dann mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen und zum Schluss die Sahne untermischen. Kalt stellen. Siehe Hinweis unten!

Für die Schnittlauchbutter den Fond auf ein Drittel einkochen, kurz vor dem Servieren die 2x30 gr. Butter einmixen und aufschäumen, die Schnittlauchröllchen hineingeben und mit etwas Salz, Cayenne und Zitronensaft abschmecken.

Fisch: jeweils ein Filet auf der Innenseite mit dem Mus bestreichen und eins mit der Innenseite drauflegen. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Leicht in etwas Mehl wenden. Das 2. Ei schaumig schlagen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Filetpäckchen auf einem Teller darin wenden und dann sofort im heißen Fett golden backen.

Mit der Sauce und Kartoffeln servieren!

Wichtig: die Zutaten für das Mus müssen eiskalt sein, sonst werden sie beim Mixen warm und die Zutaten binden nicht!!!

Tipp: das Mus kann verschieden gefärbt/gewürzt werden, z.B. mit etwas Gemüsepüree oder Krebsbutter.