

Bretonische Seezunge mit Sepia Nudeln, schwarze Oliven, Rahmsauce und Parmesan

🕒 40 Minuten

Schwierigkeit Mittel



Zutaten Fisch

für 4 Personen

- 4 Seezungen ganz, küchenfertig à 300 g
- 4 EL Olivenöl
- 3 Rosmarinnadeln

Zutaten Nudeln

für 4 Personen

- 160 g Sepia Nudeln
- Salzwasser

Zutaten Sauce

für 4 Personen

- 1 dl Lacroix Fisch-Fond
- 25 cl Rahm
- Butter
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten zum Anrichten

für 4 Personen

- 24 Oliven
- 4 Parmesanscheiben, dünn geschnitten



Anleitungen

Zubereitung Seezunge

Die Seezungen in vier Vakuumsäcke geben. Salzen und pfeffern. 1 EL Olivenöl und je 3 Nadeln Rosmarin zugeben. Mittel vakuumieren und 8 Minuten bei 65°C dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Sepia Nudeln

Die Sepia Nudeln in viel Salzwasser auf dem Kochherd al dente kochen. Die Nudeln zu vier Nestchen drehen und beiseite stellen.

Zubereitung Sauce

In einer Saucenpfanne den Fischfond sirupartig einkochen lassen. Mit Rahm auffüllen und zu einer cremigen Sauce einkochen. Mit der Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Anrichten

Die Sauce in die Mitte der Teller anrichten.
Die Sepia-Nestchen darauf setzen.
Die Seezungen aus den Vakuumsäcken nehmen und mit einem Löffel von der Mitte her auslösen. Rings um die Nudeln legen.
Die Oliven verteilen und die Scheibe Parmesan auf die Nudeln platzieren.
Servieren.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Fisch-Fond