



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Seezunge mit grünem Spargel, Morcheln und Waldlakritzsauce

Für 4 Personen:

- | | | |
|-----------|------------------------------|---|
| 480 g | Seezungenfilet, küchenfertig | – Die Seezungenfilets vor dem Servieren würzen, dann in heißer Butter goldgelb 4-5 Minuten anbraten, so dass er im Inneren noch medium (Kerntemperatur liegt bei 55 Grad) ist. |
| 50 g | Butterschmalz | |
| 20 | grüne Spargelstangen | |
| 120 g | Morcheln, gebraten | – Den grünen Spargel in gesalzenem Wasser 3 Minuten kochen. Den Garpunkt mit der Messerspitze prüfen. Abtropfen lassen und würzen. |
| 1 EL | Spitzwegerich, gehackt | |
| 50 ml | Hummersauce | |
| 4 Prisen | Pilzpulver | |
| 4 Blätter | Spitzwegerich, frisch | |
| | Waldlakritzbasissauce: | – Die Morcheln in Butter mit Salz und Pfeffer rasch anbraten. |
| 10 g | Waldlakritzwurzel | |
| 100 g | Pastinakwurzel oder Fenchel | – Für die Waldlakritzbasissauce die Waldlakritz-, Pastinakwurzel und die Schalotten klein schneiden und in Butter andünsten. Mit dem Zucker leicht karamellisieren. Mit Essig und Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe, Vollmilch, Lorbeerblatt, Nelke und Sternanis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Pürieren und durch einen Haarsieb streichen. |
| 60 g | Schalotten | |
| 40 g | Butter | |
| 10 g | Zucker | |
| 10 ml | Weißweinessig | |
| 100 ml | Weißwein | |
| 200 ml | Gemüsebrühe | |
| 50 ml | Vollmilch | |
| 1 | Lorbeerblatt | |
| 1 | Nelke | |
| 1 | Sternanis | |
| | Meersalz und Pfeffer | |
| 10 g | Waldlakritz | – Den Waldlakritz mit dem Zucker und Kurkuma im Mörser fein zerkleinern. Mit der Sahne aufkochen und zur Basissauce dazugeben. Die mit Pastis angerührte Maisstärke unterrühren und eindicken lassen. Zitronensaft und Butterstückchen mit dem Pürierstab unterrühren. Noch einmal durch ein Haarsieb streichen und abschmecken. |
| 10 g | Zucker | |
| 1 | Kurkuma | |
| 100 ml | Sahne | |
| 5 g | Maisstärke | |
| 10 ml | Pastis, Anislikör | – Beim Anrichten auf dem Tellerrand einen Streifen mit Waldpilzpulver ziehen. Waldlakritz- und Hummersauce verteilen. Darauf den Spargel und das Seezungenfilet legen. Morcheln und Spitzwegerich verteilen. |
| 10 ml | Zitronensaft | |
| 60 g | Butter | |