

Seezungenfilet mit weißem Trüffelschaum

Zutaten:

für 4 Personen

360g Seezungenfilet
1 Deziliter Fischfond oder
Weißwein mit Wasser
40g Butter
120g roter Reis, Wildreis geht
auch
4g weiße Trüffel in Scheiben
1 Esslöffel Saft von weißen
Trüffeln
80g Sahne geschlagen
Salz
Pfeffer
für Hauptgang alles x2

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort
stehen. Kochen sie das Rezept
nach, fotografieren sie es und
schicken das Bild an
fischrezepte@dstumpf.de. Das
Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Den roten Reis (oder Wildreis) am besten über Nacht einweichen und danach mit dem Einweichwasser und Salz langsam gar kochen (köcheln lassen).

Die Seezungenfilets in Fischfond (oder Weißwein mit Wasser) mit Salz, Trüffelsaft und Butter pochieren. Den Fond etwas einkochen lassen und mit der geschlagenen Sahne aufkochen. Den roten Reis auf Teller geben, die pochierten Seezungenfilets anlegen, mit der Sauce übergießen und mit Trüffelscheiben ausgarnieren.