

# Mosaik von Lachs und Seezunge in Tomaten-Schnittlauchsauce



[www.groebenhof.at](http://www.groebenhof.at)

## **Zutaten: (ca. 6 Personen)**

für das Mosaik

- 3 Seezungen 300/400g
- 600g Lachsfilet
- Salz, Zitronensaft
- 1/4 l Weißwein

für die Sauce

- 1 Zwiebel
- 1 Stk. Staudensellerie
- 1 Karotte
- 1 Stk. Fenchel
- 1 Stk. Lauch
- 2-3 Champignons
- Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Dillzweig,
- 3/8 l Weißwein
- 1/4 l Rahm
- 1 Tomate
- Schnittlauch
- Butter zum anschwitzen und binden
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft

## **Zubereitung:**

Die Seezungen abziehen und filetieren (die Karkassen verwenden wir für die Sauce). Die zwei großen Filets einer Seezunge halbieren, so dass insgesamt 18 Filets entstehen. Das Lachsfilet von der Haut befreien und ebenfalls in 18 dünne Scheiben schneiden. Um ein Mosaik zu legen, legen Sie drei Seezungenfilets nebeneinander, klappen das mittlere hoch und legen ein Lachsfilet quer ein. Nun klappen Sie es zurück und klappen das rechte und linke Seezungenfilet hoch. Jetzt wird das zweite Lachsfilet quer eingelegt. Die Seezungenfilets wieder zurück klappen und erneut das mittlere hochklappen, um das letzte Lachsfilet quer einzulegen. Mit Zitrone

beträufeln und salzen. In einer feuerfesten Form mit dem Weißwein im 150°C heißen Backrohr pochieren.

Für die Sauce die 1/2 Zwiebel, Sellerie, Karotte, Fenchel und Lauch in Stücke schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Die gewässerten Seezungen Karkassen zugeben, mit 1/4 l Weißwein begießen und mit Wasser knapp bedecken, aufkochen lassen, abschäumen und die Gewürze zugeben. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die zweite Hälfte der Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit den in Scheiben geschnittenen Champignons in Butter anschwitzen. Dieses mit 1/8 l Weißwein ablöschen und mit dem Fischfond auffüllen, gut reduzieren lassen und dann den Rahm angießen und erneut etwas einreduzieren. Schmecken Sie dieses mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft ab und rühren Sie kalte Butterflocken zum binden ein. Die Tomate einige Sekunden in kochendes Wasser geben, mit kaltem Wasser abschrecken, abziehen, entkernen und das Fleisch in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel und den geschnittenen Schnittlauch in die Sauce geben, die Sauce darf aber nicht mehr aufkochen. Das pochierten Mosaik mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Als Beilagen eignen sich bestens Blattspinat, grüner Spargel oder Zuckererbsenschoten und Reis.