

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Wladimir Schlegel

**Seezunge Müllerin Art mit Beurre blanc und
Bratkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Seezunge Müllerin Art:

2 ausgelöste Seezungenfilets, ohne
Haut
½ Zitrone, Saft
50 g Butter
Mehl, zum Mehlieren
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Seezungenfilets nach Bedarf unter kaltem Wasser abspülen und gründlich mit Küchenpapier trocken tupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sorgfältig abklopfen. Butter in einer großen Fischpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die mehlierten Seezungen hineingeben und von beiden Seiten jeweils etwa 3-4 Minuten goldbraun braten. Dabei die Seezungen regelmäßig mit der aufschäumenden, braunen Butter aus der Pfanne übergießen und arrosieren. Seezungen aus der Pfanne nehmen, mit etwas frisch gepresstem Zitronensaft beträufeln und mit fein gehackter Petersilie bestreuen

Für die Beurre blanc mit Lachskaviar:

25 g Lachskaviar
1 kleine Schalotte
125 g kalte Butter
100 ml trockener Weißwein
1 EL Weißweinessig
3 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Weißwein, Weißweinessig, Schalottenwürfel und leicht zerdrückte Pfefferkörner in einen kleinen Topf geben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze auf etwa 2-3 Esslöffel Flüssigkeit einkochen lassen. Reduktion durch ein feines Sieb passieren und die klare Flüssigkeit zurück in den Topf geben. Die kalten Butterwürfel nach und nach mit einem Schneebesen oder Stabmixer einarbeiten, bis eine samtige, cremig gebundene Emulsion entsteht. Die Sauce darf dabei nicht mehr kochen. Beurre blanc mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Topf vom Herd nehmen und den Lachskaviar vorsichtig unterheben, damit die Kaviarkörner möglichst intakt bleiben.

Für die Bratkartoffeln:

400 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz
1 TL Kümmelsamen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in etwa 3-4 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben hineingeben und bei mittlerer bis hoher Hitze unter gelegentlichem Wenden etwa 15-20 Minuten goldbraun und knusprig braten. Dabei die Pfanne mit einem Deckel abdecken. Kartoffeln möglichst nicht zu häufig wenden, damit sich eine schöne Kruste bildet. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit Zwiebelwürfel und Kümmelsamen hinzufügen und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige glatte Petersilie

Petersilienblätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Seezunge** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand September 2026*):

- 1. Wahl: Europa; Aquakultur: Kreislaufanlagen