

Seezunge Colbert



Haut vom Schwanzende abziehen.



Kopf abtrennen.



Flossensaum entfernen.



Innereien entnehmen.

Materialanforderung für 1 Portion

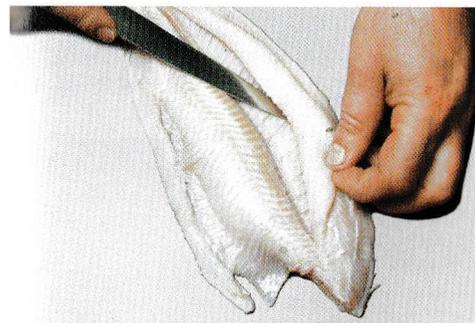
- 400 g Seezunge
- 40 g Mehl
- 1 Stck. Ei
- 60 g Semmelbrösel (Mie de Pain)
- 50 g Colbertbutter (s. S. 153)

Gewürze: Salz, Zitronensaft

Garnitur: gebackene Petersilie, Zitronenstücke

Arbeitsweise

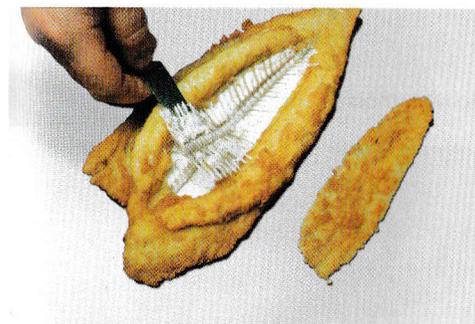
- ① Der Seezunge die Haut vom Schwanz zum Kopf abziehen.
- ② Kopf mit rundem Schnitt abtrennen, Flossensaum entfernen.
- ③ Filets halb auslösen.
- ④ Filets zurückschlagen, Tasche bilden.
- ⑤ Gräten am Kopf und Schwanz einschneiden.
- ⑥ Seezunge von allen Seiten panieren und frittieren.
- ⑦ Gräte herausziehen, Öffnung mit Colbertbutter (Kräuterbutter mit Fleischextrakt) füllen.



Filets von der Mitte auslösen.



Mittelgräte einschneiden.



Gräte entfernen.



Mit Butter füllen.