



## BRETONISCHE SEEZUNGE MIT TRÜFFEL-VIENNOISE, SELLERIE UND CHAMPAGNERSCHAUM

Denis Schmitt ist Küchenchef im Restaurant Le Murenberg in Bubendorf. Das Restaurant ist im «Guide Michelin 2017» neu mit einem Stern ausgezeichnet. Für die Sendung Kitchen Stars kocht er eine Bretonische Seezunge an einer Trüffel-Viennoise mit Sellerie und Champagnerschaum. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht:

### Das sind die Zutaten:

16 Seezungenfilets  
1 Trüffel (ca. 30 g)  
1 kleiner Knollensellerie  
1 Stangensellerie  
2 dl Champagner  
2 dl Vollrahm  
2 dl Fischfond  
30 g Butter  
Kerbel  
Dill  
Blattpetersilie  
Paniermehl  
Olivenöl  
Weissweinessig  
Salz und Pfeffer

### So wirds gemacht:

Den **Knollensellerie** schälen und in grobe Würfel schneiden. In Wasser mit etwas **Salz** ca. 25–30 Min. weichkochen. Anschliessend absieben, mit **Rahm** verfeinern, mixen und abschmecken. **Stangensellerie** waschen, die kleinsten hellgrünen **Blätter** abzupfen und die Stangen schälen. Die **Blätter** können später für den Salat verwendet werden. Den **Stangensellerie** in Stäbchen schneiden und in kochendes Salzwasser geben. Den **Stangensellerie** nach ca. 5–6 Minuten aus dem Wasser nehmen. In Eiswasser legen.

**Seezungenfilets** leicht parieren, dass alle gleich gross sind. Für die **Farce** die Seezungen-Abschnitte mit etwas **Rahm**, **Salz** und **Pfeffer** mixen. Bis eine glatte Masse entsteht. **Filets** mit der schönen Seite nach unten ausbreiten. Mit der **Farce** bestreichen und zwei **Filets** zusammensetzen.

**Fischfond** zum Kochen bringen und anschliessend **Champagner** dazugeben. Ca. 5 bis 10 Minuten um die Hälfte reduzieren lassen. Danach **Rahm** dazugeben, abschmecken und nochmals etwas reduzieren.

**Seezunge** in **Butter** braten (2 Minuten pro Seite). Etwas **Paniermehl** drüberstreuen und **Trüffel** darauf raffeln. Wenig **Butterwürfel** darauf verteilen und bei Oberhitze 2 Minuten gratinieren.

Den **Stangensellerie** aus dem Eiswasser nehmen. Die **Sellerieblätter** mit den gehackten **Kräutern** (**Dill**, **Blattpetersilie**, **Kerbel**) mischen. Mit **Weissweinessig** und **Olivenöl** eine Vinaigrette herstellen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. **Vinaigrette** mit dem **Stangensellerie** mischen.

**Selleriepüree** warm auf dem Teller anrichten. **Seezungen** mit dem **Stangesellerie-salat** darauf anrichten. **Champagnerschaum** schön schaumig mixen (Achtung: nicht zu heiss, max. 65° C) und darüber giessen. Restlichen **Trüffel** darüber hobeln, mit **Kräutern** ausgarnieren und geniessen.