

Seezunge Müllerin

2 Seezunge(n)

1 Zitrone(n), 1 Prise Salz, 1 Bund Petersilie, glatt

150 g Butter, 3 EL Mehl

Zubereitung

Die Seezungen ausnehmen, säubern, säuern und salzen. Nun in Mehl wenden und vorsichtig abklopfen, bis nur noch eine ganz zarte Schicht an den Seezungen haftet.

In einer großen Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen und die Seezungen von beiden Seiten 3-4 Minuten braten.

Währenddessen die andere Hälfte der Butter in einer Kasserolle erhitzen, bis sie zu bräunen beginnt und nussig schmeckt. Die gehackte Petersilie zugeben, einmal aufschäumen lassen und die Kasserolle sofort in ein kaltes Wasserbad stellen, um die Bräunung der Butter zu stoppen.

Die Seezungen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Petersilienbutter nappieren.