

# Seezungenschleifen in einer Orangen-Käse-Aquavit-Sauce“

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Seezungenfilets
- Doppelrahm-Frischkäse
- 3 Orangen
- 2 Schalotten
- Geflügelfond
- LINIE Aquavit
- Wermut
- Dill
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitung:

Zwei der Orangen so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird; filetieren und dabei den Saft auffangen. Eine dritte Orange auspressen.

Zwei Schalotten fein würfeln und in 1 EL heißem Butterschmalz andünsten. 200 ml Geflügelfond (Glas), 40 ml Wermut und zwei Stängel Dill zufügen. Kurz aufkochen lassen.

600 g Seezungenfilets salzen, pfeffern und zu Schleifen drehen; in den siedenden Fond geben und bei schwacher Hitze 4-5 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen. Den Fond durch ein Sieb geben, Orangensaft zufügen und 2-3 Minuten offen kochen lassen. Dann 100 g Doppelrahm-Frischkäse mit einem Pürierstab unterschlagen.

Sauce mit 2 cl LINIE Aquavit, Salz und Pfeffer abschmecken; Orangenfilets und Seezungenschleifen kurz darin erwärmen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Pfeffer bestreuen und mit Dillfähnchen garnieren.

Dazu schmecken gedünstete, feine Gemüsestreifen der Saison und ofenwarmes Baguette.