

Seezunge an Cidre-Rahm-Sauce

Seezunge an Cidre-Rahm-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [20.02.2008](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

250 g Champignons oder halb Champignons / halb Eierschwämmchen
3-4 Schalotten
50 g Butter
4 kleine, ganze, jedoch enthäutete Seezungen
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 ½ dl Cidre oder Apfelchampagner
1 ½ dl Crème fraîche

Zubereitung:

Die Champignons rüsten und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken.

Mit der Hälfte der Butter eine grosse Gratinform, in der alle 4 Fische nebeneinander Platz haben, ausstreichen. Die Hälfte der Champignons und der Schalotten auf dem Boden der Form verteilen. Die Fische mit Salz sowie Pfeffer würzen und in die Form geben. Mit den restlichen Pilzen und Schalotten bedecken.

Cidre und Crème fraîche mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Fisch verteilen. Restliche Butter in Flocken auf den Fisch verteilen.

Die Seezungen im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 30 Minuten backen. Heiss servieren