



**Seezunge mit schwarzem Reis, Champagnersauce, Rotweinbutter und grünem Spargel**

**Rezept** Zutaten für 4 Personen:

**Reis:**

Zutat	Zubereitung
200 g roter Seewinkler Reis	Den Reis über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Anschließend abseihen, mit frischem Wasser bedecken, mit Salz würzen und weich kochen. Dauer: ca. 25 Minuten

**Fisch:**

Zutat	Zubereitung
4 Stück Seezungenfilet Vakuumverpackt 1 EL Butter 1 Zweig frischer Rosmarin	Den Fisch bei 45 ° C Sous vide garen. Dauer: ca. 15 Minuten

**Champagnersauce:**

Zutat	Zubereitung
1/8 l Champagner 1/8 Liter Fischfond 1/8 l Obers 1 Nuss großes Stück Butter Salz, Pfeffer	Für die Champagnersauce den Champagner auf etwa die Hälfte vom Volumen reduzieren, Fischfond begeben, und auf die Hälfte vom Volumen reduzieren. Obers begeben, aufkochen und mit kalten Butterflocken mixen.

**Spargel:**

Zutat	Zubereitung
1 Bund grüner Spargel Salz	Den grünen Spargel waschen, in Salzwasser bissfest kochen.

**Rotweinbutter:**

Zutat	Zubereitung
¼ Liter Rioja 1/8 l roter Portwein 2 EL Butter	Rioja und Portwein in einen Topf geben, aufkochen, bei kleiner Flamme ca. auf die Hälfte vom Volumen reduzieren, mit kalten Butterflocken montieren.

Den Fisch kurz in einer Pfanne mit Butter und frischen Rosmarin schwenken.  
Auf vorgewärmten Tellern dekorativ anrichten.

Tipp: Sie können auch eine Weißweinsauce statt der Champagnersauce verwenden. Selbe Vorgangsweise.