Rotzungenfilets am Mandel-Safransauce mit Salzkartoffeln

Die Rotzunge ist ein Plattfisch und lebt im nordöstlichen Atlantik und in der Nordsee, rund um die britischen Inseln und an der norwegischen Küste bis zur Biskaya. Ebenfalls ist sie im Weissmeer zu finden. Wie die meisten Plattfische besitzt sie ein sehr delikates, feinfaseriges und festes Fleisch.

Die wohlschmeckenden Filets der Rotunge dürfen nur ganz kurz gebraten werden und schmecken an einer eher dezenten Sauce, die auch einen leicht süsslichen Gusto haben darf, wunderbar. Der feine Geschmack von Mandeln passt da bestens und wird mit nur wenig Safran etwas aufgepeppt.

Es ist ein delikates Mahl, das zur Zubereitung nur gut eine halbe Stunde benötigt.

Zutaten (pro Portion)

200g	Rotzungenfilets
30g	Mandelblättchen
1Msp	Safranfäden
1/2	kleinere Zwiebel
1/2dl	Weisswein
1dl	Vollrahm
1dl	milde Bouillon
150g	Kartoffeln festkochend
1El	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Butter, Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel sehr fein hacken und in Bratbutter ca. 5 Minuten sanft andünsten. Die Zwiebel darf dabei keine Farbe annehmen. Mandelblättchen cuttern und die Mandelpaste ca.

2-3 Minuten mit der Zwiebel dünsten. Mit Weisswein ablöschen, gut verrühren und etwas einkochen lassen. Bouillon und Vollrahm zugiessen, Safranfäden zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

Während die Sauce köchelt, die Kartoffeln in Klötze schneiden und in Salzwasser ca. 12-15 Minuten kochen. Abgiessen und bis zum Anrichten in einem Butterpfännchen warmhalten.

Rotzungenfilets mit wenig Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Kurz vor dem Anrichten Rotzungenfilets in Bratbutter auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten.

Die Sauce auf einem vorgewärmten Teller zu einem Spiegel anrichten, die Rotzungenfilets darauflegen, nochmals mit etwas Sauce nappieren und mit ein paar Mandelblättchen garnieren. Die bebutterten Salzkartoffeln dazu anrichten.