



## Seezungenschleifen in Käsesauce

### **Zutaten für 4 Personen:**

3 Orangen  
2 Schalotten  
1 EL Butterschmalz  
200 ml Geflügelbrühe  
40 ml trockener Wermut  
3 Stiele Dill  
600 g Seezungenfilet  
100 g geriebener Le Gruyere  
Salz - Pfeffer aus der Mühle  
etwas Zucker  
Dillfähnchen  
Beilage: 250 g Reis, 600 g Karotten

### **Zubereitung:**

Zwei der Orangen so schälen, dass die Weiße Haut entfernt ist, filetieren und dabei den Saft auffangen. Die dritte Orange auspressen. Schalotten andünsten. Geflügelfond, Wermut und Dill zugeben, aufkochen lassen. Seezungenfilets salzen, pfeffern und zu Schleifen drehen. In den siedenden Fond geben und bei schwacher Hitze 4-5 Minuten gar ziehen lassen. Fisch herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Fond durch ein Sieb gießen, Orangensaft zugeben und 2-3 Minuten kochen. Den Käse mit einem Pürierstab untermixen und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Orangenfilets und Seezungenschleifen kurz in der Sauce erwärmen. Reis und Karotten nach Anweisung gar kochen. Alles zusammen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Pfeffer und Dill bestreuen.

*Bon appé tit!*