SEEZUNGENFILET MIT MONTASIO UND WALNÜSSEN



Tipo di Montasio: Stagionato (più di 10 mesi)
Portata: Secondo
Tempo di preparazione: Un'ora
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Zutaten für 6 Personen

- 6 Seezungen
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 Eigelb
- 100 g Mehl
- 100 g Kochsahne
- 20 Walnüsse
- 300 g Montasio semistagionato (halbgereift)

Descrizione:

Filetieren Sie die Seezungen. Die Gräten kochen für den Erhalt einer Brühe. Lassen Sie die Butter zergehen, fügen Sie Mehl und die Brühe bei und entfernen Sie den Topf von der Platte, damit Sie den, in kleine Stücke geschnittenen Montasio dazugeben können. Warten Sie, bis der Montasio vollkommen zergangen ist, um das Eigelb, die Kochsahne und Salz dazuzugeben. Das Seezungenfilet in ein bisschen Mehl wenden und in einer

antihaftbeschichteten Pfanne mit ein bisschen Butter braten. Servieren Sie alles mit der gut auf dem Teller verbreiteten Soße und dekorieren Sie den Teller in der Mitte mit Petersilienblättern und Kirschtomatenwürfeln und legen Sie die Seezungenfilets ringsherum. Mit Walnüssen und den restlichen Montasio-Würfeln servieren.