



## Hauptgang

# Scampi und Seezunge in Lauchsauce

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

12	Scampi (wenn grosse Scampis gekauft werden nur 8 Stück)
4	Seezungenfilets
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 dl	Fischfond
2 dl	Doppelrahm
1 Prise	Cayenne
150 g	Lauch grüner Teil
2 EL	Butter
	etwas trockener Wermut (Noilly Prat)
4 EL	blanchierte Lauchstreifen

**Zubereitung**

Scampis	Schälen, die Därme entfernen
Seezungenfilets	In 2 cm grosse Streifen schneiden
Lauch (grüner Teil)	Den geschnittenen Lauch kurz andämpfen, den Fischfond sowie den Doppelrahm dazugeben, etwas einkochen. Dann fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
Fischfond	
Doppelrahm	
Seezungenstücke und Scampi	Würzen, Scampis sowie Fischstücke kurz in Butter anziehen, mit Wermut ablöschen und die Fische aus der Pfanne nehmen
Salz und Pfeffer	
Butter	
Wermut	
Cayenne-Pfeffer	Den Fond etwas einkochen, dann mit der Lauch-Rahmsauce mischen und würzen. Fischstücke und Scampi in der Sauce kurz ziehen lassen, abschmecken und sofort anrichten.
Lauchstreifen (ein Stück des weissen Teils)	Blanchieren und das Gericht damit garnieren.