

# Seezunge mit Salbei-Tomaten

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/20/seezunge-mit-salbei-tomaten/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/20/seezunge-mit-salbei-tomaten/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 4 Seezungenfilets
- 10 Salbeiblätter
- 200g gelbe Kirschtomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- reichlich Olivenöl
- Butter
- Mehl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kirschtomaten in einer heißen Pfanne mit reichlich Olivenöl und Knoblauch anschwitzen. Die Zwiebeln klein schneiden und mit dem Salbei zu den Kirschtomaten geben. Die Kirschtomaten einkochen.

Die Silberhaut von der Seezunge abziehen und die Seezunge in 2 Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit beiden Seiten in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Den Fisch in einer heißen Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten.

Mit einem Stampfer die Tomaten zerdrücken und als grobes Püree servieren.

Eine Flocke Butter zum Fisch geben und mit den Tomaten servieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 22.11.2011