

# Seezunge mit Zitronen-Kapern-Butter



## Zutaten: für 4 Personen

20 Kapern  
1 Zitrone (unbehandelt)  
4 Seezungen (à 400g enthäutet)  
Salz  
weisser Pfeffer aus der Mühle  
etwas Mehl zum Wenden  
8 EL Öl  
210g Butter (davon 150g eiskalt in kleinen Würfeln)  
1 Bund Dill  
200g Schalotten  
100 ml Weisswein

## Zubereitung:

- Kapern 15 Min in kaltes Wasser legen, dann abtropfen lassen. Zitrone rund herum wie einen Apfel schälen, die Filets aus den Trennhäuten schneiden und in kleine Stücke schneiden.
- Seezunge salzen, pfeffern, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
- Seezunge portionenweise in jeweils 2EL Öl und 15g Butter bei starker Hitze unter einmaligem Wenden 6 Minuten goldbraun braten. Seezungen im vorgeheizten Backofen bei 180° warm halten.
- Inzwischen den Dill fein schneiden. Die Schalotten pellen, fein würfeln und mit dem Weisswein auf die Menge von 3EL einkochen. Die kalten Butterstückchen unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen nach und nach in die leise kochende Flüssigkeit einschlagen, bis die Sauce dicklich und hellbraun ist.
- Zum Schluss Kapern, Zitronenstücke und Dill untermischen und warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Seezungen mit Zitronen-Kapern-Butter servieren.