

Seezunge Armagnac oder Cognac

4 Seezunge(n), küchenfertig

Salz und Pfeffer

1 Zitrone(n), Saft davon und geschälte Scheiben

125 g Shrimps oder Krabben, TK

etwas Mehl, 2 EL Butter

6 cl Armagnac (3 Likörgläser), 1 EL Öl

Zitrone(n), (Scheiben für die Garnitur)

Zubereitung

Die Seezungen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufelt 10 Minuten marinieren. Krabben oder Shrimps auftauen lassen.

Die Seezungen in Mehl wenden und im heißen Öl mit Butter auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit geschälten Zitronenscheiben garnieren.

Die Krabben in die Pfanne geben und erhitzen. Mit Armagnac begießen, anzünden und brennend über die Seezungen gießen.

Petersilienkartoffeln, grünen Salat und Weißwein dazu reichen.