

Seezunge Kutterfischer Art

4 Seezunge(n)

100 g Speck, geräucherter, gewürfelter

1 Zwiebel(n)

100 g Krabben, gekocht und gepult

¼ Liter Sahne

1 TL, gehäuft Dill, gehackt

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Seezungen waschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Speck auslassen und die Seezungen von beiden Seiten goldbraun braten, danach vorsichtig auf eine Platte legen und warm stellen.

In dem Fett brät man jetzt die gehackte Zwiebel hellgelb und gibt die Krabben dazu. Mit der Sahne ablöschen und sehr kurz einkochen. Den frischen Dill unterheben und die Sauce über den Fisch geben.