

## Seezungenfilet in Krabbensoße

### Rezept-Info:

Personenzahl:	3 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

500 g	Seezungenfilet oder Schollenfilet		Zitronensaft
	Salz, Pfeffer	250 g	TK-Krabben
200 ml	Fischfond	20 g	Butter
20 g	Mehl	2 Tl.	TK-Dill
2 – 3 El.	Sahne		Weißwein

### Zubereitung:

Die Seezungenfilet säubern, mit Zitronensaft säuern, mit Salz und Pfeffer würzen, in einen ungelochten Behälter geben. Die Krabben darüber schichten und mit dem Fischfond auffüllen. Butter und Mehl zu kleinen Klößchen formen und hinzugeben, mit dem Dill bestreuen und bei Einstellung: 85°C, Zeit: 5-8 Min. garen. Die Sahne nach dem Garen unterheben und mit Weißwein o. Zitrone abschmecken. Dazu: Basmatireis mit frischen Kräutern, Möhren-Lauchgemüse.