

# Gebratene Seezungen-Filets mit Nordsee-Krabben-Soße

## Für vier Personen

1 Seezunge (800 g)	300 g Nordseekrabben	0,25 Knolle Sellerie
1 Stange Porree	1 Tomate	1 Zitrone
4 Platten Blätterteig	Petersilie	Schnittlauch
Butter		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Seezunge filetieren. Die Filets waschen und trocken tupfen. Die Krabben aus der Schale pulen. Die Schalen der Krabben mit gewürfelten Sellerie, Petersilie, gewürfeltem Porree in einen Topf geben. Wasser dazu geben und circa 20 Minuten kochen. Zehn Minuten ziehen lassen, passieren und noch etwas reduzieren. Butter in eine Pfanne geben und die Seezungenfilets darin zum Schmelzen bringen. Salzen und dann wenden. Mit der Krabbenreduktion ablöschen und mit kalter Butter binden. Die Krabben und Tomatenstücken hinzufügen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und mit Schnittlauch dekorieren. Aus den Blätterteigplatten Sterne ausstechen und mit Butter einpinseln. Für circa zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Tipp:

Um die Sterne aufzupeppen, können sie noch mit verschiedenen Gewürzen abgeschmeckt werden.

Lea Linster am 14. Dezember 2012