

Seezungenfilet mit Scampis und Speckstippe

Etwas Speck, Butter und fein geschnittenen Lauch in kalten Topf geben, gemeinsam erhitzen (nicht braten), dann entsteht Emulsion, etwas reduzieren lassen, Shrimps dazugeben, kurz durchrühren, Thymian dazu.

Seezungenfilets mit Salz und Zitrone würzen, in Mehl wenden, ganz dünne Stückchen vorher doppelt legen. Seezungenfilets mitbraten (nur ganz kurz)