

Seezungenröllchen mit Krabbenfüllung



Zutaten (4 Portionen):

- ▶ **600g Seezungenfilets**
- ▶ **100g frische Krabben**
- ▶ 1 EL Semmelbrösel
- ▶ 1 Schalotte, fein gehackt
- ▶ 1/2 Bund Schnittlauch
- ▶ 1 Döschen gemahlener Safran
- ▶ 1 EL Crème fraiche
- ▶ 4 EL weißer Portwein
- ▶ Zitronensaft, Salz & Weißer Pfeffer
- ▶ 200g Sahne & 1 EL Butter

- 1.** Die Seezungenfilets waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.
- 2.** Die Krabben mit den Semmelbröseln und der Creme fraiche im Mixer pürieren. Den Schnittlauch untermischen und die Farce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken.
- 3.** Die Seezungenfilets ausbreiten, mit der Krabbenfüllung bestreichen und zusammenrollen.
- 4.** Die Butter in einer Kasserolle erhitzen. Die Schalottenwürfel darin weich dünsten. Den Safran darüberstäuben und kurz anschwitzen. Den Portwein zufügen, aufkochen und die Sahne dazugießen. 2 Minuten kochen.
- 5.** Die Fischröllchen nebeneinander in die Sauce stellen. Zugedeckt bei schwacher Hitze in 6-8 Minuten gar ziehen lassen. Die Seezunge lässt sich auch durch Schollenfilets ersetzen.

Guten Appetit!