

# Seezunge mit Erdbeer-Pfeffer-Sauce

## Zutaten:

für 4 Personen

4 ganze küchenfertige Seezungen  
ohne Haut à 300 bis 350g  
1 unbehandelte Zitrone  
Salz  
40g geräucherter  
durchwachsener Speck  
250g Erdbeeren  
1/8 Liter trockener Rosé-Wein  
2 Teelöffel Speisestärke  
1/8 Liter klare Brühe (Instant)  
1 Teelöffel eingelegter grüner  
Pfeffer  
2 Esslöffel Mehl  
20g Butter oder Margarine  
Zitronenmelisse  
Zitrone und grüner Pfeffer zum  
Garnieren

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Seezungen waschen, trockentupfen. Zitrone waschen, die Hälfte der Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Fisch salzen, bis auf 1 Esslöffel mit Zitronensaft beträufeln. Stehen lassen. Speck fein würfeln.

Erdbeeren, bis auf 4 Stück, putzen, waschen, in Würfel schneiden. 2 - 3 Esslöffel Wein abnehmen, mit Speisestärke verrühren. Restlichen Wein, Brühe, Erdbeeren, abgeriebene Zitronenschale und grünen Pfeffer aufkochen. Ca. 5 Min. köcheln lassen, Speisestärke einrühren, nochmals aufkochen. Mit Zitronensaft und wenig Salz abschmecken, warm stellen. Seezungen trockentupfen, in Mehl wenden. Fett in zwei Pfannen erhitzen, Speck darin kross auslassen. Herausnehmen.

Seezungen von jeder Seite 4 - 5 Min. braten. Mit Speck, Sauce und Kartoffeln auf Tellern anrichten. Mit Erdbeeren, Zitronenmelisse, Zitronenspalten und grünem Pfeffer garnieren.