

# Seezungenfilet mit Erdbeeren

## Zutaten:

für 2 Personen

8 Seezungenfilets 400g

Salz

Pfeffer

2 Esslöffel Mehl

4 Esslöffel Butter

4 cl Rum

5 cl Erdbeersirup

100 g Erdbeeren

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:

Die Seezungenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestreuen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Seezungenfilets auf beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Sofort mit Rum flambieren, mit Erdbeersirup ablöschen, die geputzten und gewaschenen Erdbeeren hinzufügen und erhitzen.

Zu Reis servieren.