

Seezunge mit Limettenbutter

Zutaten (Für 4 Personen)

1 kg Seezungenfilets
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
3 Knoblauchzehen
2 EL gehackten Dill
Saft von 3 Limetten
200 g Butter
etwas Mehl
Öl zum Braten

Zubereitung

Die Filets unter fliessendem Wasser abspülen und trocknen. Mit Zitronensaft säuern, salzen und pfeffern. Knoblauch schälen, zerdrücken und den Fisch damit einreiben, mit Dill bestreuen. Zugedeckt 1 Stunde marinieren lassen. Limettensaft leicht erhitzen. Butter in Stücke schneiden, bei geringer Hitze nach und nach zum Limettensaft geben. Vorsicht: Wenn die Sauce zu heiss wird, gerinnt sie sehr schnell. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch in Mehl wenden und in heissem Öl von jeder Seite etwa 4 Minuten anbraten. Abtropfen lassen und die Filets mit Limettenbutter servieren