

Rotzunge gebraten mit Krabben

Fisch oder Krabben? Bei dem Rezept für Rotzunge gebraten mit Krabben muss man sich nicht für eines der beiden entscheiden, sondern kann die Fische und Krabben zusammen genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

800 g	Fische (Rotzunge)
80 g	Krabben
2 EL	Olivenöl
20 g	Mehl
120 g	Butter
1 Prise	Muskat
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Rotzunge gebraten mit Krabben zuerst die Rotzungen in Mehl wenden und überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen, so dass die Fische nur mit einer sehr dünnen Schicht Mehl bedeckt sind.
2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fische darin (falls noch vorhanden mit der Hautseite nach unten) ca. 1-2 Minuten braten. Etwas Butter in Würfeln dazugeben und weiterbraten lassen.
3. Restliche Butterwürfel dazugeben, die Fische wenden. Wenn die Butter aufschäumt, mit Pfeffer (und optional Muskatblüte) würzen. Weitere 6-7 Minuten braten lassen und dabei

immer mit der Butter übergießen.

4. Sind die Fische schon enthäutet, verkürzt sich die Garzeit eventuell. Krabben zu der Rotzunge geben und ca. 1 Minute mitbraten. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Über Fisch und Krabben streuen.
5. Alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Fische zusammen mit den Krabben anrichten. Mit etwas Butter übergießen und servieren.

Tipp

Zur Rotzunge gebraten mit Krabben schmecken Petersilienkartoffeln besonders gut.