

Rollen von Seezunge mit Füllung von Krabben

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 8 Zungefilets
- 30 ml Zitronensaft
- 30 ml Ananassaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Salatgurke
- Dill
- 250 g Krabben
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Ei
- 15 g Paniermehl
- 1 Prise Ingwerpulver und Cayennepfeffer
- 30 ml Speiseöl

Zubereitung:

Zitronensaft, Ananassaft, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Die Zungefilets mit dieser Mischung bestreichen, einziehen lassen. Die Salatgurke schälen, zuerst in Scheiben schneiden und dann in kleine Würfel. Den Dill waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Butter zerlassen, und Salatgurke, Dill und Krabben hinzugeben. Den Topf vom Herd nehmen und das verquirlte Ei, das Paniermehl, das Ingwerpulver und den Cayennepfeffer unterrühren. Die Zungefilets aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Die Zungefilets mit der Krabben-Gurkemischung bestreichen, von den Filets Röllchen machen und mit Holzspießchen schließen. Ein Esslöffel der Marinade mit dem Öl verrühren und mit dieser Mischung die Zungefilets bestreichen. Die Zungeröllchen 10 Minuten auf dem eingölten Rost grillen. Ständig umdrehen und mit dem marinierten Öl bestreichen.