

# Gefüllte Seezungenfilets

6 doppelte Seezungenfilets

170 g graue Garnelen

30 g geröstete Pinienkerne

20 g Salbei

60 g Fenchel

150 g Cocovite Rühreimix

Fischsoße

Pfeffer und Salz

Hacken Sie die Garnelen, den Salbei und den Fenchel fein. Mischen Sie das Ganze mit dem Cocovite Rühreimix und den Pinienkernen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Seezungenfilets mit der Hautseite nach oben legen. Die Garnelenfüllung darauf geben und zusammenrollen. 10 Minuten bei 130°C schmoren lassen. Mit Fischsoße servieren.

