**Seeteufel in Zitronen - Rahmsoße mit grünem Pfeffer**

| | |
|---|---|
| 4 | Seeteufelfilets (a 200 g) |
| 2EL | Zitronensaft |
| 2EL | Mehl |
| 60g | Butter oder Butterschmalz |
| 250m' | Sahne |
| 2TL | Pfeffer, grüner, eingelegt, grob gehackt oder geschrotet |
| 40g | Butter |
| | Salz |

Den Fisch abspülen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln. Ca. 15 Min. ziehen lassen, dann salzen, in Mehl wenden. In 60 g nicht zu heißer Butter (oder Butterschmalz) beidseitig 6 - 8 Min. goldbraun braten, warmstellen.
Die Sahne zum Bratfond gießen, verrühren. den grünen Pfeffer hinzufügen und etwas einkochen lassen. Nach und nach 40 g Butter hinzufügen und mit dem Schneebesen einarbeiten.
Den Fisch einlegen, evtl. kurz erhitzen - mit Salz und Zitronensaft abschmecken, jetzt nicht mehr kochen lassen, da sonst die Soße evtl. gerinnt.