

Fischröllchen - Gratin



Rezept für 4 Personen als Hauptgang oder 8 Personen als Vorspeise

Zutaten

- 8 - 10 Fischfilets wie Egli,
Forellen oder Felchen
oder Fisch nach Wahl
(Menge auf Essen
abstimmen)
- Zitronensaft
- Zitronensalz
- Zitronenpfeffer
- Fischgewürz

- 3 Scheibe Toastbrot
- 1 dl Vollrahm
- 1/2 abgeriebene Bio
Zitronenschale
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL geriebener Meerrettich
- 2 EL fein geschnittener
Schnittlauch
Gewürz

- 1 dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1,5 dl Vollrahm

Vorbereiten

Fischfilet beidseitig leicht würzen mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer oder Fertigfischgewürz mit Dill nach Wahl.
Mit der Hautseite nach oben auf Rüstbrett legen.

Zubereiten

Füllung:

Rinde von Toastbrot entfernen und Toastbrot in kleine Stücke zupfen
Brot mit Rahm mischen, abgeriebene Zitronenschale, 2 TL
Zitronensaft, 2 TL geriebener Meerrettich und 2 EL Schnittlauch
dazugeben und alles gut durchmischen.
Abschmecken mit wenig Pfeffer oder Gewürz nach Wahl

Füllung auf die Fischfilets verteilen, aufrollen, mit Zahnstocher
fixieren und in leicht gebutterte Gratinform legen.

Weisswein, Gemüsebouillon und Vollrahm vermischen und in
Gratinform verteilen

Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei 200°C ca. 20 Minuten
gratinieren.

Auf vorgewärmte Teller verteilen und zB zusammen mit Reis servieren.