

FISCH-KRÄUTERSCHNECKEN

Für 4 Personen

Zutaten

4 Metallspiesse
12 Eglifilets, ca. 400 g
je 4 Blättchen Basilikum, glattblättrige
Petersilie
und Zitronenmelisse
250 g Cherrytomaten, mind. 20 Stück
Bratcrème
Salz
Pfeffer aus der Mühle

glattblättrige Petersilie zum Garnieren

Mayonnaise:

1 Eigelb
1/2 EL Senf
1 TL Zitronensaft
1-2 dl Rapsöl
2 EL Nordische Sauermilch
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- 1** Die Eglifilets flach auslegen, mit je 1 Kräuterblättchen belegen, zu Schnecken aufrollen. Mit einem spitzen Messer vorlochen und die Röllchen mit den Tomaten an Spiesse stecken. Mit Bratcrème beträufeln.
- 2** Für die Mayonnaise Eigelb, Senf und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren. Öl anfangs tropfenweise, dann in feinem Strahl unter ständigem Rühren darunter rühren. Sauermilch begeben, würzen.
- 3** Eglifilets 3-5 Minuten auf mit Bratcrème bestrichener Alufolie grillieren. Heiss mit der Mayonnaise auf Teller geben, garnieren. Dazu passen Kartoffeln oder Brot und Gemüse oder Salat.