

FISCHRÖLLCHEN-GRATIN

Für 4 Personen

Zutaten

1 ovale Gratinform von ca. 30 cm Länge
Zahnstocher zum Fixieren
Füllung:
3 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde, in
Stücke
geschnitten
1 dl Vollrahm
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale und 2 TL
Saft
2 TL Meerrettich, gerieben
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz
weisser Pfeffer



600 g Fischfilets, z. B. Egli- oder Felchenfilets,
ohne Haut
wenig Zitronensaft
Salz
weisser Pfeffer
1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon
1 dl Gemüsebouillon
1,5 dl Vollrahm

Zubereitung

- 1** Für die Füllung Brot mit Rahm mischen. Zitronenschale und -saft sowie Meerrettich und Schnittlauch darunter mischen, würzen.
- 2** Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, würzen. Füllung auf die Filets verteilen, aufrollen, mit Zahnstocher fixieren oder mit Schnittlauch binden.
- 3** Weisswein und/oder Bouillon sowie Rahm verrühren, in die Form giessen. Röllchen hinein stellen.
- 4** Röllchen im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten gratinieren.
Dazu passt Reis.