

Fischröleli

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

8 Pangasiusfilet
200 g Lachs
Spinatblätter blanchiert
Zitrone
Fischgewürz
Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
2 dl Rahm
Salz
Pfeffer
Butter für die Form
Salzkartoffeln als Beilage



Zubereitung:

Fischfilet waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft einreiben und würzen.

Spinatblätter und einen Streifen Lachs auf das Fischfilet legen, einrollen und mit einem Zahnstocher befestigen.

Eine Auflaufform mit Butter bestreichen, Gemüsebouillon und Weisswein hineingeben und die Fischröleli senkrecht einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C 15 bis 20 Minuten backen und Rahm dazugiessen.

Zusammen mit den Kartoffeln servieren.