

## **Gerollte Felchenfilets (oder Flundern / Rotzungen) à la Provençale mit Wildreis**

Rezept für 6 Personen)

### Zutaten:

1 kg.	Felchenfilets / Flundern/ Rotzungen
	Saft aus einer Zitrone
½ TL	Salz, wenig Pfeffer
1x 190 g	Cantadou mit Zwiebeln
350 g	Champignons
600 g	Pelati
½ TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	frischer Oregano (od. ½ TL getrockneter)

### *Provençale – Belag*

1 Bund	Petersilie
10 Stück	Basilikumblätter
3	Knoblauchzehen
6 EL	Paniermehl
6 EL	Reibekäse
	Butterflöckli
2 EL	Olivenöl

### Zubereitung:

Die Fischfilets falls sie zu breit sind, längs halbieren, mit dem Zitronensaft, dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die silbern schimmernde Aussenseite der Fischfilets mit dem Cantadou bestreichen und rollen. In stellen. Die Champignons vierteln, die Pelati hacken und in eine gefettete Gratinform verteilen. Die Fischröllchen würzen und dann leicht ins Gemüse drücken.

Für den Belag die Kräuter hacken, die Knoblauchzehen pressen mit dem Paniermehl und dem Reibkäse mischen und über die Fische verteilen. Butterflöckli darüber streuen und Olivenöl darüber träufeln.

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens gratinieren.

Dazu Wildreis servieren.