

## Gratinierte Rotzungenröllchen

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

600g	Rotzungenfilets (6 Stück)
1	Broccoli
10g	Butter
1	Zitrone
	Safranfäden
1 Briefchen	Safranpulver
1,5 Becher	Saucenrahm (270g)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
6	Muschelschalen

### Zubereitung:

Muschelschalen mit Butter einfetten und auf Küchenblech stellen, Zitrone auspressen. Safranfäden in etwas Wasser einweichen, Broccoli in 12 kleine Röschen teilen, Stiele schälen und in Stücke schneiden und alle Broccoliteile im Dampf garen.

Nach 3 min. 12 Röschen herausnehmen und kalt abschrecken, den restlichen Broccoli weich kochen und mit dem Mixer pürieren.

Safranpulver in 4 Löffel heissem Wasser auflösen und mit dem Saucenrahm mischen mit Salz und Pfeffer würzen. Safransauce in die Muschelschalen geben.

Rotzungenfilets leicht salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Broccolipüree auf die Filets streichen und diese aufrollen und mit dem Messer halbieren.

Je drei Fischröllchen in eine Muschelschale legen. Muschelschalen in die obere Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofen schieben und ca. 25 min. garen.

Nach 15 Minuten je 2 Broccoli-Röschen in die Schalen legen.

Nach dem Backen Safranfäden drapieren und heiss servieren!