

## Zutaten

4 Portionen

1 ovale Gratinform von ca. 30 cm Länge  
Zahnstocher zum Fixieren

Füllung:

3 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde, in Stücke  
geschnitten

1 dl Vollrahm

½ 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.

---

Energie: 1805kJ / 431kcal, Fett: 27g, Kohlenhydrate: 12g, Eiweiss: 32g