

# 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.