

Fischröllchen mit ZucchiniGemüse



Rezept für 4 Personen:

8 Stck.	Fischfilets zum Rollen, das kann sein, Scholle, Zander, Pangasius oder dünne Scheiben von Fischfilet
8	Zucchinischeiben
1 Glas	Weißwein
200 ml	Fischfond
Olivenoel, Salz, Pfeffermühle, Prise Zucker, Zitrone	
1	Zwiebel
3	Zweige Dill
wenig Sahne	
Mehlbutter, (30g Butter und 30g Mehl, verknetet)	

Die Fischfilets ausbreiten, würzen und mit einer Zucchinischeibe eingerollt. Mit einem Zahnstocher fixieren und beiseitestellen.

Die Zwiebel fein schneiden in Würfel und wenig Oel in einem Topf anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit Wein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Dann den Fischfond zugeben und die Fischfilets einsetzen. An Siedepunkt für ca. 5 Minuten garen, dann die Röllchen herausnehmen und warm stellen. Den Fond mit Sahne versetzten und aufkochen, binden mit Mehlbutter und abschmecken.

3 Stck.	Zucchini
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
8 Stck.	Cocktailtomaten
Salz, Pfeffer	

Die Gemüse werden gewaschen, in Form geschnitten und in einem Topf mit wenig Oel und gehackter Zwiebel angeschwitzt für ca. 10 Minuten gegart. Abschmecken und kurz vor dem Anrichten die halbierten Cocktailtomaten mitzugeben.

Wir richten an:

Die vorgewärmten Teller setzen, darauf die Fischröllchen, dann das Gemüse angesetzt und die Sauce über die Filets geben. Dazu Kartoffel oder Reis, Baguetts.