

Horst Lichter | Rotbarschröllchen mit Meerrettich-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 6 Rotbarschfilets à ca. 150 g
- 80 g Meerrettichwurzel
- 200 g frisches Weißbrot
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Butter
- 250 g Sahne
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 EL geriebener Ingwer
- 3 EL Limettensaft
- Salz
- Pfeffer
- Dillspitzen für die Garnitur

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Das Weißbrot entrinden und fein zerbröseln. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL erhitzter Butter andünsten. Die Hälfte der Weißbrotbrösel dazugeben und kurz mitdünsten. Sahne und Brühe angießen und aufkochen lassen.

Meerrettich schälen, fein reiben und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei schwacher Hitze 3 – 4 Minuten köcheln lassen. Dann die Hälfte des Ingwers dazugeben.

Die Rotbarschfilets waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Mit Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets aufrollen und mit kleinen Holzspießen feststecken.

Die Röllchen auf 4 kleine Auflaufformen verteilen oder in eine große Form setzen und die Meerrettich-Sauce darübergeben. Die restlichen Brösel darüberstreuen, die übrige Butter in Flocken darauf verteilen und die Fischröllchen im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten überbacken.

Mit dem restlichen Ingwer und den gewaschenen Dillspitzen garniert servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 02.02.2008

Prominente Gäste: Marion Kracht & Guildo Horn