

Seezungenröllchen in Sahne-Dill-Soße

Rezept-Info:

| | |
|---------------------|--------------|
| Personenzahl: | 4 Stück |
| Menü: | Hauptgericht |
| Zubereitungszeit: | 30 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad: | leicht |

Zutaten:

| | | | |
|--------|----------------|-------|---------------|
| 4 | Seezungenfilet | 100 g | Krabben |
| 1 Bund | Dill | ½ | Zitrone |
| | Salz, Pfeffer | 4 | Zahnstocher |
| 1/8 l | Weißwein | 2 Be. | Crème fraîche |
| 2 | Eigelb | | |

Zubereitung:

Die Seezungenfilets säubern, mit Zitronensaft säuern und salzen. Dill fein hacken, einen Teil auf die vorbereiteten Fischfilets geben, ebenso die Hälfte der Krabben. Mit Pfeffer würzen, aufrollen und mit den Zahnstochern zusammenstecken. Den Weißwein in die Kondensatschale geben und die Fischröllchen hinein geben. Einstellung: GAREN FISCH 85°C, Zeit: 6-8 Minuten. Den entstandenen Sud in einen Topf umfüllen, Crème fraîche zugeben und aufkochen. Die restlichen Krabben und Dill zur Soße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Eigelben binden. Die Fischröllchen in der heißen Sauce servieren. Als Beilage reichen Sie Reis.