

# Gefüllter Rotbarsch

## Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, klein	800 g Rotbarschfilets	100 g Krabben
200 g Champignons	1 Schalotte	80 ml Weißwein, trocken
4 EL Butter	100 ml Sahne	50 g Crème-fraîche
1 Zitrone	0,5 Bund Dill, frisch	0,5 Bund Petersilie
Butter	Salz	Pfeffer

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Die Rotbarschfilets abbrausen und trockentupfen. Die Zitrone auspressen, anschließend die Filets mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Filet der Länge nach halbieren und so aufrollen, dass noch eine Füllung hineinpasst. Hierbei einen Zahnstocher zum Fixieren benutzen. Eine Auflaufform mit Deckel einfetten und bereitstellen. Die Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Champignons zufügen und darin andünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne sowie die Crème-fraîche dazugeben und etwas einköcheln lassen. Abschließend die Krabben dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Füllung in die Fischröllchen geben, jeweils mit Butterflöckchen belegen und die zugedeckte Auflaufform für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Die Petersilie sowie den Dill nach dem Abwaschen fein hacken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die fertig gegarten Kartoffelchen darin schwenken und mit Petersilie bestreuen. Die Rotbarschröllchen mit den Butterkartoffelchen auf Tellern anrichten und den Fisch mit dem fein gehackten Dill bestreuen. Das Ganze servieren.

Horst Lichter am 23. Oktober 2010