

Seelachsrollchen in pikanter Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Seelachsfilet, 2 Esslöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, Butter, 1 Zwiebel, 50 gr durchwachsener Speck, 2 Essiggurken, 2 Teelöffel Senf, 150 gr Creme fraiche, 1 Prise Zucker, 1 Teelöffel Speisestärke, 2 Esslöffel Madeira, 30 gr geriebenem Käse.

Die Vorbereitungen:

Den Seelachs unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, etwa 30 Minuten stehen lassen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Zwiebel abziehen, zusammen mit dem Speck und Essiggurken in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Das Filet in ca. 5 cm breite Streifen schneiden, aufrollen, mit Holzstäbchen feststecken, in eine mit Butter gefettete Auflaufform legen.

Für die pikante Soße den Speck auslassen, die Zwiebel darin hellbraun dünsten lassen, kalt stellen. Die Essiggurkenwürfel mit dem kalten Speck, Zwiebel und dem Senf verrühren, ein Becher Creme fraiche untermischen und mit Salz, Zucker abschmecken. Speisestärke mit Madeira anrühren, unter die Soße rühren, über die Fischröllchen gießen und den Auflauf mit geriebenem Käse bestreuen.

Butterflöckchen darauf setzen und die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: 25-35 Minuten, Strom: 200-250, Gas: 5-6