

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv

Fischröllchen (Involtini di pesce)

Zutaten: 8 dünne Filets von der Lachsforelle, 4 in Öl eingelegte Sardellenfilets, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 5 El Olivenöl, Öl für die Form, 2 El Grappa, 2 El Semmelbrösel, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 125 g Mozzarella, 4 Lorbeerblätter oder Salbeiblätter, 4 El Zitronensaft

Zubereitung: 2 Fischfilets klein würfeln, Sardellen fein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und auch fein zerkleinern. 2 El Öl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch einrühren und kurz braten. Fischwürfel und Sardellen ein paar Minuten mitbraten. Immer rühren. Grappa und Semmelbrösel untermischen, salzen, leicht pfeffern und in eine Schüssel umfüllen. Die Fischfilets der Länge nach durchschneiden, so dass es ca. 12 Stücke ergibt.

Auf jedem der Stücke etwas von der gebratenen Fischmischung verteilen. Mozzarella abtropfen lassen, in sehr dünne Scheiben schneiden und drauf legen. Mit Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Fischröllchen aufrollen und in eine feuerfeste Form (vorher mit Öl auspinseln) auslegen. Die Kräuter waschen und trockenschütteln. Von den Stielen abzupfen und ganz fein hacken. Den Zitronensaft mit dem übrigen Öl in eine Schüssel geben und mit einer Gabel durchrühren, bis es leicht cremig wird. Kräuter dazurühren. Die fertige Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und über die Fischröllchen laufen lassen. Fisch in den heißen Ofen auf die mittlere Schiene stellen und über die Fischröllchen laufen lassen.