AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON
klein	50 Min.	ganzjährig

FELCHENRÖLLCHEN IN KRÄUTERRAHM



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Kleine Fischfilets, Kartoffeln und gut gewürzter Kräuterrahm. Uns läuft das Wasser im Munde zusammen, dir auch?

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Kartoffeln	4 EL	Fischfonds
600 g	Felchenfilet	1 TL	Kräutersalz
1 Bd	Petersilie		Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Weichkochende Kartoffeln gar kochen.
2. Ofenform ausbuttern. Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden und den Boden damit belegen.
3. Backofen auf 160° C vorheizen. Fischfilet kurz abspülen und trocken tupfen. Mit Kräutersalz bestreuen und leicht pfeffern.
4. Petersilie kurz abspülen, trocken schleudern und fein schneiden. Rahm ebenfalls leicht salzen, pfeffern, Fischfonds zugeben und Kräuter untermischen. Kräuterrahm in die Ofenform giessen. 25 Min. backen. Mit frischen Kräutern bestreut servieren.

TIPP: Kräuterrahm kann auch leicht eingedickt werden. - Felchen sind nicht jederzeit erhältlich. Als Ersatz eignen sich Egli- und kleine Forellenfillets. Bei grösseren Filets Backzeit anpassen.