

● ROTZUNGEN- RÖLLCHEN MIT ZITRONENSAUCE UND
BASILIKUM PESTO

je 1 rote und gelbe Paprikaschote,
1 kleine Zucchini
8 Rotzungenfilets
Butter zum Einfetten
250ml Fischfond (Glas)
1 Bio- Zitrone
150g Schlagsahne
Salz Cayennepfeffer
1 Kleines Glas Basilikum Pesto

Die Paprika halbieren, putzen, Hälften waschen und in dicke Streifen schneiden. Zucchini ebenfalls waschen, putzen, der Länge nach vierteln und in dicke Streifen schneiden. Jeweils einige Paprika- und Zucchinistreifen quer auf die Fischfilets legen und die Filets einrollen. Röllchen nebeneinander in einen gebutterten Dampfeinsatz legen.

Fischfond in einem Kochtopf aufkochen lassen. Dämpfeinsatz mit den Röllchen daraufsetzen und diese über dem kochenden Fond zugedeckt ca. 8 Minuten dämpfen. Inzwischen die Zitrone heiss waschen, trockenreiben. Die Schale mit einem Sparschäler abziehen (bitte ohne das Weisse, da darin zu viele Bitterstoffe enthalten sind) und in feine Streifen schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Gedämpfte Fischröllchen im 80 ° heißen Ofen warm halten. Zitronensaft, Schalenstreifen und Sahne zum Dampfsud geben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, mit den Fischröllchen auf vorgewärmten Tellern verteilen und mit je einem guten Teelöffel Basilikum Pesto an der Seite garnieren.

