

Fischrouladen

Zutaten:

Für 4 Portionen

- 4 Scheiben Fischfilet
(Seelachs, Lengfisch o. ä.)
Essig oder Zitronensaft
Paprika edelsüß
- 4 Scheiben Gouda Scheibletten Käse
- 2 kl. Zwiebel
- 1 Gewürzgurke
Mehl zum Wenden
- 2 EL Butter oder Margarine

Sauce

- 60 g Frischkäse (Doppelrahm)
- 2 EL Sahne
- 8 EL Remouladensauce
- 2 TL Kapern

Zubereitung

Fischfilet säubern, säuern, mit Paprika würzen, jeweils mit einer Scheibe Käse belegen.

In Ringe geschnittene Zwiebel und in Streifen geschnittene Gewürzgurke auf dem Käse verteilen, alles zusammen aufrollen, mit Rouladenhölzchen feststecken.

Die Rouladen in Mehl wenden, in Butter oder Margarine in 7-8 Minuten auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 rundum goldbraun braten.

Mit dem Handrührgerät Frischkäse und Sahne verrühren, Remouladensauce und Kapern untermischen. Getrennt zu den Rouladen servieren. Dazu schmecken in Butter geschwenkte Kartoffeln.