

Fischrouladen mit Pilzfüllung

Zutaten 4 Personen

- 600 g Flunderfilet
- Salz, Pfeffer
- 1,5 dl Gemüsebouillon
- 0,5 dl Weisswein

Füllung

- 400 g gemischte Pilze
- 1 Ei, verknüpft
- Bratbutter, Salz, Pfeffer
- 80 g Rucola

100 g Pilze bei Seite legen, Rest fein hacken, in warmer Bratbutter andämpfen, Ei begeben, würzen, abkühlen lassen. Rucola fein hacken, daruntermischen.

Filets würzen, Füllung darauf verteilen, aufrollen, in vorbereitete Auflaufformlegen, Bouillon und Wein dazugießen, Paniermehl und Butterflöckchen darauf verteilen, mit Alufolie bedecken. 10 Minuten in der Mitte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens dämpfen. Ohne Folie 5 Minuten gratinieren. Restliche Pilze halbieren, in Butter andämpfen und über den Gratin geben.