



Goldbuttröllchen mit Spargel

KSW 25.04.2014, Vorspeisen

portionen 10 · schwierigkeitsgrad Mittel · quelle KSW Rezepte Service

ZUTATEN

10 Goldbuttfillets

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

100 g Kräuterfrischkäse

500 g Grüne Spargeln

10 Getrocknete Tomaten,

in Oel

1 Lfl Butter

1 Schalotte in Würfeln

1 Kräutersträusschen

2 Lfl Noilly Prat

1/2 dl Weisswein

ZUBEREITUNG

Die Spargeln im unteren Drittel schälen, längs halbieren und auf ca. 8cm kürzen.

Die Tomaten abtropfen und in feine Streifen schneiden.

Die Fischfilets mit der Hautseite nach oben auslegen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Frischkäse auf den Filets verteilen.

Die Spargeln und Tomatenstreifen darauf verteilen und die Filets aufrollen. Mit Zahnstochern fixieren.

Eine Form mit Butter ausreiben, Schalottenwürfel, Kräuter, Noilly Prat und Weisswein dazu geben.

Die Fischröllchen in den Sud legen und im Dampfgarer bei 95°C während 6 Minuten garen und 2 Minuten nachziehen lassen.

Die gegarten Fischröllchen mit Sauce überziehen.