

### Gefüllte Fischfilets in Weißwein:

Dieses Gericht sieht nicht nur dekorativ auf dem Teller aus, es schmeckt auch wie im Fischrestaurant. Egal ob selbst geangelt oder frisch vom Markt oder einer der riesigen Fischtheken im Süden Europas, das zarte Fischfilet bekommt durch die knusprig kräutrige Füllung einen kräftigen Geschmack, der durch den Käse und die Weißweinsauce abgerundet wird. Dies mit Blick aufs Meer - ideal für ein romantisches Candle-Light-Dinner.



### Zutaten für 3 Personen:

3 mittelgroße Fischfilets (z.B. Schollenfilet)  
Saft von 1 Zitrone  
1 Zwiebel  
2 El gemischte TK-Kräuter (oder frische gehackt)  
2 Brötchen  
30 gr. Butter  
100 ml Fleischbrühe  
Salz, Pfeffer  
Paprika, Thymian  
125 ml Weißwein  
50 gr. Emmentaler gerieben  
Butterflöckchen

1. Die Fischfilets mit etwas Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen
2. Die Zwiebel schälen und klein würfeln.
3. Die Brötchen ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
4. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Zwiebeln, Kräuter und Brötchenwürfel darin anbraten. Anschließend mit der heißen Fleischbrühe ablöschen
5. Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian bestreuen, mit der Brötchenmasse bestreichen und vorsichtig aufrollen
6. Die Fischröllchen in die Silikonform des Omnia stellen und den Weißwein angießen
7. Den Emmentaler darüberstreuen und mit Butterflöckchen garnieren
8. Zuerst 5 Minuten bei voller Flamme, anschließend 20 Minuten bei mittlerer Flamme garen

Dazu schmeckt Reis sowie ein frischer Blattsalat mit Senf-Vinaigrette und gerösteten Walnüssen sowie ein Glas gekühlter Weißwein.