

Rotbarschröllchen mit Kräuterbutter

Zutaten:

für 1 Person

4 Rotbarschfilets
Salz, Pfeffer
Paprika, (edelsüß)
2 Zwiebeln; in Ringen
4 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Kräuterbutter

100g Butter; (weich)
1 Bund Gemischte Kräuter
1/2 Zitrone; den Saft davon

Zubereitung:

Fisch waschen, trockentupfen. Auf einer Seite mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen. Fischfilets zusammenrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Zwiebelringe, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren auf den Fischröllchen verteilen. Auflaufform schließen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 30 Minuten backen. Kräuter waschen und fein hacken. Mit der weichen Butter und dem Zitronensaft verrühren. Aus der Butter eine Rolle formen und diese 10 Minuten in das Gefrierfach legen. In Scheiben schneiden und zum Fisch servieren.
Dazu Reis