

# Seezungenfilets mit Radieschenpüree

## Zutaten:

für 4 Personen

- 1 Bund Radieschen
- 2 Esslöffel Creme fraiche
- Salz, Pfeffer
- 12 Seezungenfilets
- 30g Butter für die Form
- 1/8 Liter Weißwein
- 1 Päckchen helle Sauce
- 2 Esslöffel Sahne
- 100g Käse gerieben

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

## Zubereitung:

Radieschen - bis auf wenige mit schöner Schale - im Mixer pürieren. Auf ein Sieb geben, salzen und abtropfen lassen. Creme fraiche unterziehen und pfeffern. Fischfilets mit der Masse bestreichen, aufrollen und mit Holzspießchen zusammenstecken. Röllchen aufrecht in eine gefettete Form setzen. Wein angießen. Helle Sauce nach Packungsanweisung bereiten, mit Sahne und Käse mischen und die Röllchen damit überziehen. Bei 200C im Rohr gratinieren, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist. Mit Spiralen von Radieschenschale garnieren.