

# Seezungenröllchen in Rahmsauce

## Zutaten:

für 4 Personen

8 Seezungenfilets insgesamt ca.  
500g  
Saft einer 1/2 Zitrone  
3 Esslöffel Krabbencreme  
(Brotaufstrich)  
1 kleiner Bund Dill  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
125g Krebs- oder Krabbenfleisch  
10g Butter oder Margarine  
150 ml Weißwein  
250g frische Champignons  
1 kleine Zwiebel  
20g Butter oder Butterschmalz  
400 ml Sahne  
2 Eigelb  
1 Esslöffel Stärkemehl  
einige Tropfen Zitronensaft

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:

Seezungenfilets unter fließendem Wasser waschen, mit Küchentrepp trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln. Filets mit der Bauchseite nach oben auf ein Brett legen, mit Krabbencreme bestreichen. Dill waschen, fein hacken, drüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Krebs- oder Krabbenfleisch darauf verteilen und die Filets vom "dicken Ende" zur Filetspitze aufrollen, mit Zahnstochern fixieren. Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen, Seezungenröllchen senkrecht hineinsetzen. Weißwein zugießen, zudecken und im vorgeheizten Backofen bei 200-220 Grad C ca. 10-15 Min. garen. Champignons putzen, waschen, blättrig schneiden. Zwiebel schälen, sehr fein hacken. Butter erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten, Champignons hinzufügen, halbgar dünsten. In einem Topf Sahne, Eigelb und Stärkemehl verrühren, unter Rühren aufkochen lassen. Seezungenröllchen aus dem Sud nehmen, warm stellen. Sud zur Sauce geben, ebenso die vorbereiteten Champignons, kurz durchkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken, über die Seezungenröllchen geben und 2 Min. ziehen lassen, servieren. Dazu passen körnig gekochter Reis oder Petersilienkartoffeln.