

## Fischwickel in Weissweinsauce

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gratinieren: ca. 20 Min.

für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

- 600 g **Flunder- oder Felchenfilets** auf einer Platte auslegen
- ½ **unbehandelte Zitrone**, nur abgeriebene Schale
- ½ Esslöffel **Thymianblättchen**, fein gehackt
- ¼ Teelöffel **Paprika**
- 1 Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer** alles mischen, Filets damit würzen
- 1 Esslöffel **Bratbutter** in einer Bratpfanne warm werden lassen
- 1 kleine **Zwiebel**, gehackt
- 1 Bund **Petersilie**, gehackt
- 120 g **Brot ohne Rinde**, zerpfückt alles andämpfen
- 1 dl **Gemüsebouillon** dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln, etwas abkühlen, auf den Filets verteilen, aufrollen, in die vorbereitete Form legen
- 1 ½ dl **Weisswein** dazugiessen
- 2 Esslöffel **Reibkäse** darüberstreuen
- einige **Butterflöckli** darauf verteilen

**Gratinieren:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Dazu passen:** gedämpftes Gemüse (z. B. Ratatouille), Risotto oder Salzkartoffeln und Salat.



Gefragt war ein Fischgericht, das weder ausgeprägt nach Fisch riechen noch zu sehr nach Fisch schmecken darf und sicher keine Gräten enthält. Wer wagt sich an eine solche Aufgabe? Für die Betty Bossi Versuchsküche war das kein eigentliches Problem – oder?