

Zanderrouladen mit Kräutersoße

(benötigtes Kochgeschirr: kleiner Topf mit Deckel, Auflaufform oder Bräter, Küchengarn oder fester Zwirn)

Die Menge der Zutaten bezieht sich auf die Zubereitung von 2 Zanderfilets a ca. 250 g, geschnitten aus einem Zander von ca. 55 cm Länge.

Viel größere Zanderfilets teilen, da sonst die Rouladen zu dick werden!

2 Zanderfilets, gehäutet, a ca. 250 g
200 g frische Champignons
½ Bund Petersilie **oder** ½ kleines Päckchen Tiefkühl-Petersilie
½ Bund Dill **oder** ½ kleines Päckchen Tiefkühl-Dill
175 ml Sahne
175 ml Weißwein
1 Eigelb
4 Schalotten **oder** 1 große normale Zwiebel
2 EL Semmelbrösel
40 g Butter
Salz, Pfeffer

(als Beilage sind Salz- oder Pellkartoffeln empfehlenswert und ein Salat)

Die Champignons häuten, putzen und fein hacken. Frische Petersilie ebenfalls hacken. In einem kleinen Topf 2 EL Sahne, die Petersilie und die Champignons erhitzen und bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt solange dünsten, bis die Flüssigkeit im Topf fast verdunstet ist (ca. 15 Minuten). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Topf vom Herd nehmen. Das Eigelb abtrennen und dieses mit 2 EL Weißwein verrühren. Eigelb-Weinmischung unter die heiße Pilzmasse rühren und dann dieses Gemisch im kalten Wasserbad herunterkühlen. (Spülbecken mit kaltem Wasser füllen und den Topf mit der Pilzmasse ca. 10 Minuten darin schwimmen lassen, ab und zu umrühren.) Die Schalotten oder Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Auflaufform mit der Hälfte der Butter gut austreichen. Schalotten- oder Zwiebelwürfel darin verteilen. Anschließend die Zanderfilets trockentupfen, leicht salzen, mit der Pilzmasse bestreichen, aufrollen und mit Zwirn festbinden. Die Zanderrouladen in die Form setzen. Eventuell übrig gebliebene Pilzmasse mit in der Form verteilen. Den restlichen Wein und die Sahne zugießen. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer überwürzen. Semmelbrösel über die Rouladen streuen und die restliche Butter in Flöckchen darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten garen.

Aus dem Ofen nehmen und den gehackten Dill unter die Soße rühren.

Auf vorgewärmten Tellern mit der Beilage servieren.