



Steinbuttröllchen auf Lauch

Zutaten (Für 4 Personen)

1,8 dl Saucrem
4 EL grobkörniger
Senf oder milder Senf
1-2 TL Salz
wenig Pfeffer
800 g Lauch, längs halbiert, in feinen
Streifen
0,5-1 dl Wasser
8 Steinbuttfillets
wenig Pfeffer

Zubereitung

Sauce: Sauerrahm und Senf verrühren, würzen. Lauch in die vorbereitete Gratinform geben, salzen, die Hälfte des Senfrahms darunter mischen, Wasser dazugießen. Gratinform mit Alufolie bedecken. In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 25 Minuten dämpfen. Hitze auf 200 Grad reduzieren.

Filets: Filets würzen, aufrollen. Form aus dem Ofen nehmen, Folie entfernen, Filets auf den Lauch legen, restlichen Senfrahm darauf verteilen. Form wieder mit Alufolie bedecken und weitere ca. 20 Minuten dämpfen.