



Fischauf mit Schinken

Zutaten für 4 Personen

- 8 Seelachsfilets zu je 100 g
- einige Tropfen Zitronensaft
- einige Tropfen Worcester Sauce
- einige Tropfen Weinessig, Salz, Pfeffer a. d. Mühle
- 8 Scheiben gek. Schinken
- 1-2 EL Butter/Margarine
- 1 Zwiebel
- 600 g bissfest gekochte grüne Bandnudeln
- 4 Tomaten
- 1 Becher Sahne
- 1 Glas Weißwein
- 1 Prise Speisewürze
- 1 TL Oregano
- 125 g Butterkäse gerieben
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft, Worcester-Sauce und Wein-Essig beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank 10-15 Minuten ziehen lassen. Den Schinken auf eine Arbeitsfläche legen, je ein Fischfilet darauf legen, zusammenrollen. Mit Zahnstochern feststecken und in eine ausgefettete Auflaufform setzen. Butter/Margarine in eine Pfanne geben und die geschälte und fein gehackte Zwiebel darin glasig schwitzen. Die klein geschnittenen Bandnudeln dazu geben und kurz mitschwitzen. Die enthäuteten, entkernten und in Würfeln geschnittenen Tomaten mit der Sahne und dem Weißwein angießen und zum Kochen bringen.

Das Ganze mit Zitronensaft, Worcester-Sauce, Wein-Essig, Salz, Pfeffer, Speisewürze und Oregano kräftig abschmecken und gleichmäßig auf die Seelachsrollchen verteilen.

Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 °C 15 bis 20 Minuten garen.

Den Fischauf mit Petersilie bestreuen und servieren.

Buenos Appetit