



# Rotbarschfilets in Käsehülle

## Zutaten für 4 Personen

- 4 Rotbarschfilet zu je 200 g
- einige Tropfen Zitronensaft
- einige Tropfen Worcester Sauce
- einige Tropfen Weinessig
- Salz, Pfeffer a. d. Mühle
- 4 Eier
- 2 EL Mehl
- 125 g geriebener Emmentaler
- Muskat, Cayennepfeffer
- 1 Tasse gemischte, gehackte Kräuter
- 3-4 EL Butter/Margarine
- Kräuterzweige zum Garnieren



## Zubereitung

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft, Worcester-Sauce und Wein-Essig beträufeln, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und im Kühlschrank 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Die Eier in eine Schüssel geben und mit den geriebenen Emmentaler unterrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer kräftig würzen. Die gehackten Kräuter unterziehen.

Eine Auflaufform mit der Butter/Margarine ausfetten und die Rotbarschfilets einsetzen. Die Käse-Masse gleichmäßig darauf verteilen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 °C 15 bis 20 Minuten backen.

Die Rotbarschfilets in Käsehülle herausnehmen, anrichten, ausgarnieren und mit Kräuterzweigen garniert servieren.

## Buenos Appetit