

Gefüllte Seezungenrollen mit Karpersauce

Kategorien: Fischgerichte, Vegetarisch

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

8 Seezunganfilees

10 dag Schrimps (des san de rosa Wiam)

1 Maggi Gourmet Rahm-Soß

1 Kl Butta

1/16 Weißwei

1 El Karpan

Soiz

weißa Pfeffa

Lorbeeabladdl

Zubereitung

De Seezunganfilees mid Soiz und Pfeffa wiazn.

Mid de Schrimps belegn, eiroin und mid Zaunstocha oda an Kuchlgoarn fixian.

A wengl Wossa, Weißwei und aa Lorbeeabladdl zum kochn bringan, de Roin einehaun und auf klaanster Flaumman ca. 8 Min. ziagn lossn.

De Fischroin olle vuasichtig aussanehman und woam stöön.

Es Lorbeeabladdl daunehaun und de Flissichkeit auf an Viadl (1/4 L) Lita auffüün.

Des Maggi Gourmet- Klumpat eischtraan, 1 KL Butta und de Karpan dazuhau und auf klaana Flaumman 10 Min. kochn lossn.

De Seezunganroin wieda eilegn und gaunz kuaz duachziagn.