

# Stuffed white fish wrapped in bacon

---



Gefüllter Fisch im Schinkenmantel

## Zutaten:

- 4 große Fischfilets
- 8 Scheiben Schinken (nach Geschmack)
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 50 g Paniermehl
- Petersilie und Schnittlauch frisch gehackt
- Salz und Pfeffer
- Kartoffeln
- Grüne Bohnen

## Zubereitung:

Den Ofen auf 190° C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln kochen (gerne auch als Pell- oder Ofenkartoffel). Für die Füllung die Butter zerlassen, die gewürfelte Zwiebel darin glasig andünsten und dann die Semmelbrösel, Kräuter, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Die Fischfilet mit der Fülle bestreichen und aufrollen. Die Fischrolle wird danach mit dem Schinken umwickelt und mit Zahnstochern fixiert. Die Fischrollen in eine gefettete Auflaufform legen und für ca. 20 Minuten im Ofen garen.

Die Bohnen wie gewohnt kochen und alles zusammen servieren.

*Unsere Variante:*

*Die Auflaufform buttern und mit Schinken auslegen. Den Fisch in die Auflaufform legen und mit der Fülle bestreichen. Dazu sollte man die Fülle mit etwas mehr Butter zubereiten, damit sie sich besser streichen lässt. Mit dem restlichen Schinken bedecken und im Ofen garen. Wer möchte kann die obere Schinkenlage in der Pfanne separat anbraten. So wird die Fülle schön kross. Zusätzlich kann für die Kartoffeln noch etwas braune Butter gereicht werden.*

*Guten Appetit!*