

Fisch auf Rülibett mit Crevetten (Senfsauce)

300g Fischfilet
400g Seelachs/Seehecht Rückenfilet
500g Rüebli
1dl Weisswein
2 EL Zitronensaft
Pfeffer, Salz
100g Crevetten
2 TL Maizena
1 Becher Halbrahm
1 TL Senf mild
1 Bund Dill



Rüebli schälen und in dünne Streifen schneiden, in gefettete Form legen (ein paar für Garnitur zurückbehalten), mit Wein übergossen.

Seelachs vierteln, mit Zitronen beträufeln, würzen und auf das Rüelibett legen. Crevetten darüber verteilen. Filets würzen, rollen und in Form geben.

Für den Guss das Maizena mit dem Halbrahm und dem Senf glattrühren, würzen und über den Fisch verteilen.

Dill verteilen und mit den restlichen Rüebli garnieren.

25 Minuten auf 200 Grad garen