Fisch-Reis-Gratin

Für 4 Personen: 1 Zucchetto
 1 Rüebli
 1 Kohlrabi
 200 g Langkornreis
 500 g Rotzungenfilets
 1 Bund Dill

Sauce: 1 Becher Creme fraiche (180 g)
 50 g geriebener Sbrinz
 Salz, Pfeffer, Curry
 1 Bund Schnittlauch

1. Den Zucchetto ungeschält in kleine Würfelchen schneiden. Rüebli und Kohlrabi schälen und ebenfalls klein würfeln.

2. Den Reis in reichlich Salzwasser oder Bouillon weich kochen. Gegen Ende der Garzeit die Gemüsewürfel begeben und knackig kochen. Abschütten, abtropfen lassen und in eine ausgebutterte Gratinform verteilen.

3. Die Fischfilets mit der glänzenden Seite nach oben auslegen. Breite Filets der Länge nach halbieren. Jedes Filet mit Dill belegen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. In den Reis setzen.

4. Für die Sauce Creme fraiche und Käse mischen. Pikant mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und beifügen. Die Sauce über die Fischfilets verteilen.

5. Den Fischgratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 20 Minuten überbacken.