

## FELCHEN RÖLLCHEN AUF RAHMLAUCH

4 Personen

500 g Felchenfilets

enthäutet

½ Zitrone, Saft  
Pfeffer, Salz

marinieren  
die Felchenfilets würzen

### Füllung

1 Kräuterfrischkäse  
1 EL Rahm

zusammen mischen, auf die Hautseite der  
Felchenfilets streichen und aufrollen

### Rahmlauch

wenig Butter  
1 Zwiebel

erwärmen  
fein schneiden, in der Butter andämpfen

500 g Lauch

waschen, rüsten in feine Streifen schneiden,  
beifügen und mitdünsten

1 dl Rahm  
1 KL Zitronensaft

dazu gießen, Lauch knapp weich dämpfen  
beigeben

Salz, Pfeffer

zum Abschmecken  
den Lauch in eine ausgebutterte Gratin Form  
verteilen, die Felchen Röllchen auf den  
Rahmlauch legen

Die Form mit einem Glasdeckel oder Alufolie  
zudecken und in der Mitte des auf 180 ° C  
vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. pochieren.