

## Fischröleli an Safransauce

800 g Flundern, Rotzungen, trocken tupfen  
Salz, Pfeffer, Curry Filet beidseitig würzen

### Füllung:

1 Pkt. Kräuterfrischkäse zusammen vermischen  
1 Bund Schnittlauch, gehackt  
Pfeffer, Salz Masse würzen, auf die Fischfilet verteilen, einrollen, mit Zahnstocher feststecken  
1 dl Gemüsebouillon in einer Pfanne aufkochen, Fischröleli zugeben, so stellen, dass die Röleli nicht auf gehen, evtl. mit Zahnstocher befestigen. Bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen, herausnehmen, anrichten warmstellen

### Fond auf ca. ½ dl einkochen lassen

1 Becher Saucenrahm mischen, zum Fond geben, kurz vors  
2 Brieflein Safran Kochen bringen, abschmecken, Sauce über die Fischröleli geben  
Schnittlauch, gehackt als Garnitur darüber streuen

