Italienische Rezepte

Fischröllchen Venezianisch

Anzahl: 10 Portionen

Gattung: Fisch, Italien, Party, Rotbarbe, Vorspeise

1,20 kg	Rotbarbenfilets; oder - Merlanfilets	3	Essl. Zitronensaft
	Salz, Pfeffer	6	Essl. Orangensaft
1	Essl. Zitronenschale	30 g	Rosinen
1	Essl. Orangenschale	4	Frühlingszwiebeln
		1/4 Liter	Olivenöl

Fischfilets waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite mehrmals einritzen. (Merlanfilets der Länge nach halbieren). Salzen, pfeffern, mit der Hautseite nach innen aufrollen. Dicht nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen. Rosinen jeweils in die Mitte der Röllchen setzen, den Rest über die Form verteilen. Zitronen- und Orangenschale drüberstreuen. Zitronen- und Orangensaft mit etwas Pfeffer verrühren und über die Röllchen gießen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, schräg in dünne Ringe schneiden und um die Röllchen verteilen.

Alles gleichmäßig mit dem Olivenöl begießen und zugedeckt über Nacht marinieren. Am nächsten Tag im heißen Backofen bei 250 Grad (Umluft 20 Minuten bei 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten garen.

Lauwarm servieren.

4-5 Portionen mit Brot als Hauptgericht.