




FISCHRÖLLCHEN mit Möhrensalat und Osterhasen-Brötchen.

 **30 Min.**  **60 Min.**  **mittel**
Zubereitungszeit Ruhezeit Aufwand

Zutaten für: 3-4 Röllchen

| | |
|------------|----------------------------------|
| 1 Pck. | Best Moments Osterhasen-Brötchen |
| 2 EL | Mandeln, gehackt |
| 400 g | mitteldicke Möhren |
| 4 EL | Zitronensaft |
| 3 EL | Orangensaft |
| 6 EL | Rapsöl |
| 1 EL | Agavendicksaft |
| 600 g | Zanderfilet (TK) |
| 5 Scheiben | Best Moments Iberico Schinken |
| | Salz und Pfeffer |
| 1-2 EL | Mehl |
| 2 EL | Rapsöl |
| 250 ml | Best Moments Sauce Hollandaise |
| 2 EL | Petersilie, gehackt |

Zubereitung:

- 1 Osterhasen-Brötchen nach Packungsanweisung zubereiten. Mandeln rösten. Möhren grob raspeln.
- 2 Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und mit den Möhrenraspeln verrühren. Ca. 1 Std. durchziehen lassen, dann die Mandeln zugeben.
- 3 Fischfilets auftauen, waschen und trocken tupfen. Die überstehende Haut gut festhalten und Filets von der Haut lösen. Die Filets auf die Arbeitsplatte legen, mit Frischhaltefolie bedecken und etwas auseinanderklopfen. Von beiden Seiten salzen und pfeffern.
- 4 Jedes Filet mit einer Scheibe Schinken belegen, von der dickeren Seite aufrollen. Mehl auf einen Teller geben und die Fischrollen kurz durch das Mehl ziehen.
- 5 Öl in einer Pfanne erhitzen, Röllchen mit dem aufgerollten Ende unten in die heiße Pfanne legen, rundherum kurz anbraten und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. gar ziehen lassen.
- 6 Die Sauce Hollandaise nach Packungsanweisung erhitzen. Zanderfiletröllchen mit Sauce Hollandaise auf Tellern verteilen, mit Petersilie bestreuen und mit Möhrensalat und Hasenbrötchen servieren.