



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

## Fisch in Weinblatt

Für 6 Personen

von Elka S.  
aus Frankfurt

### Zutaten

- 6 Weinblätter
- 6 Fischfilet
- 4 Zitronen
- Reis
- Dill
- Pfeffer
- 200 ml Fischfond
- 3 Eier

**Vorbereitungszeit:** 60 Minuten

### Zubereitung

Weinblätter aus ihrer Lake nehmen und abspülen. Fischfilet in Würfel schneiden, salzen, pfeffern und mit reichlich Zitronensaft beträufeln. Mit etwas gekochtem Reis und gehacktem Dill so in die Weinblätter schlagen, dass längliche Päckchen entstehen. Diese dann nebeneinander in eine Form legen.

Mit Fischfond und dem Saft von 2 Zitronen begießen und darin in 8 Minuten gar ziehen lassen. Die Fischröllchen herausheben und warm stellen.

Den Saft von 2 Zitronen mit den Eiern gut aufschlagen. In den Kochfond einrühren, bis die Soße dickflüssig wird. Vom Feuer ziehen und mit Pfeffer und frischem Dill würzen und über die Fischröllchen geben.

***Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!***

