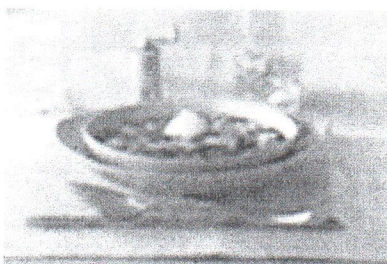


Schwertfischrouladen (Involtini di pesce spada)



[eigenes Bild hochladen >](#)

Zutaten für Portionen

- 8 Sch Schwertfisch (dünn geschnitten, je ca. 80 g)
 - 40 g Butter
 - 1 EL Mehl
 - 2 EL geriebener Pecorino oder Parmesan
 - 1 Bd Petersilie
 - 2 Stk Knoblauchzehen
 - 40 g Parmaschinken
 - 100 g Mozzarella
 - Salz, Pfeffer
 - 1/4 l trockener Weisswein
-

Zubereitung: Fisch abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Mozzarella in 8 dünne Scheiben schneiden, den Schinken in 8 Portionen teilen.

Knoblauch und Petersilie feinhacken und mit dem Käse vermischen.

Auf jede Fischeibe etwas von der Masse, eine Scheibe Mozzarella und einen Teil Schinken geben.

Die Scheiben aufrollen, mit einem Holzstäbchen verschliessen und leicht im Mehl wenden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fischröllchen rundherum hellbraun anbraten.

Wein und 5 EL Wasser angiessen und den Fisch zugedeckt sanft schmoren.

Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und heiß (am besten auf vorgewärmten Tellern) servieren.

Dazu schmeckt am besten Weißbrot, aber auch ein Salat passt super!