

Wittling im Speckmantel

12 Wittling- Filets
12 Bacon Speckscheiben
Zitronensaft
Zitronenpfeffer
Petersilie
Creme Fraiche
Butter

Filets mit Salz und Zitronenpfeffer würzen, dann mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln. Die Filets auf die Bacon- Speckscheiben legen und aufrollen. Mit einem Zahnstocher fest stechen.

Butter in der Pfanne erhitzen und die Röllchen anbraten. Anschließend Creme Fraiche zugeben und ca. 5 Min. auf mittlerer Hitze garen.

Dazu werden Kartoffeln mit Petersilie gereicht.