Porcja na 4 porcje **0,5 kg filetów z wątłusza, sól, pieprz, 2 jajka, 500 g śmietany kremówki, starta skórka i sok z limetki, gałka muszkatołowa, 120 g rzeżuchy wodnej (jak dodamy szpinaku też się nic nie stanie), 8 obranych obgotowanych krewetek gambas (tych wielkich), masło do posmarowania formy, 4-5 łyżek bitej śmietany**

Filety płuczemy i osuszamy, kroimy w kostkę, oprószamy solą i pieprzem i miksujemy z jajkami. Do masy dodajemy śmietanę, mieszamy i przecieramy przez sito. Przekładamy do metalowej miski, dodajemy startą skórkę i łyżkę soku z limetki i szczyptę gałki. Mieszamy i odstawiamy do lodówki. Listki rzeżuchy odrywamy od łodyżek, blanszujemy, przelewamy zimną wodą. Krewetki skrapiamy sokiem z limetki. Podłużną kamionkową formę wysmarowujemy masełkiem. Do masy rybnej dodajemy bitą śmietanę i delikatnie mieszamy. Połowę masy przekładamy do formy i na całej długości robimy małe zagłębienie. Wkładamy w nie połowę porcji rzeżuchy, na to układamy krewetki i resztę rzeżuchy, przykrywamy resztą masy. Trzymamy w kąpieli wodnej w temperaturze 110°C przez 90 minut. Podajemy ze sosem śmietanowo - kawiorowym (to dla tych, którzy lubią wydawać całą pensję na jedzenie :-)

wg Herbatki - przepis z sieci