

Schollenröllchen mit Dillsauce und Gurkenstreifen

Zutaten:

6 Schollenfilets
2 Dillzweige
1 Glas Sekt
1 Salatgurke
Saft von ½ Zitrone
150 ml Weißwein
½ Zwiebel
150 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
sowie Salz, Pfeffer
2 EL Butter

Zubereitung:

Schollenröllchen

Die Schollenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, aufrollen, in einen gebutterten tiefen Teller geben. Etwas Zitronensaft darüber träufeln, den Weißwein dazugießen und die Fischröllchen im vorgeheizten Backofen bei 150° C (Umluft 130° C) etwa 10 Minuten pochieren.

Dillsauce

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden, in einem Topf mit 1 EL Butter andünsten, die Brühe und die Sahne hinzufügen und einkochen lassen. Den Dill waschen, trockentupfen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren den Sekt und den gehackten Dill dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Gurkenstreifen

Die Gurke schälen, mit dem Sparschäler der Länge nach dünne Streifen abschälen und unmittelbar vor dem Servieren in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Mitte der Teller verteilen. Die Schollenröllchen darauf anrichten und mit der Dillsauce übergießen.

Das Rezept ist für 2 Personen berechnet.

(Unter dem Titel „Seezungenröllchen mit Dillsauce und Gurkenstreifen“ entnommen aus: Herrmann, Alexander: Kochzeit: Fisch; Zabert Sandmann, 1. Auflage 2001, S. 88)

Tip des Autors:

Sie können auch etwas gehackten Dill auf die Filets streuen und sie dann aufrollen. So kommt das Kräuteraroma noch stärker zur Geltung.