

Gedünstete Schollenfiletrollchen gefüllt mit Gemüsestreifen

Zutaten für 4 Personen

600 g Schollenfilet

200 g Gemüsestreifen

1 Kl. Zwiebel

100 ml Weißwein

100 ml Fischfond

200 ml Sahne

25 g Butter

25 g Mehl

Salz

Zitronenpfeffer

etwas Butter und etwas Zucker zum

Abschmecken

Zubereitung

1. Schollenfilet ausbreiten und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Anschließend mit Gemüsestreifen füllen und vom Dünnen (Schwanzende) zum Dicken (Kopfende) Stück aufrollen.
2. Nun wird die geputzte und in Würfel geschnittene Zwiebel in etwas Butter angeschwitzt. Anschließend legen wir die Schollenfiletrollchen hinzu. Kurz anschwitzen und dann mit Weißwein ablöschen.
3. Danach werden die Sahne und die Milch hinzugegeben. Das Ganze für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vorsichtig die Röllchen auf einer Servierplatte geben, abdecken und dann in den auf 70°C vorgeheizten Backofen warm stellen.
4. Aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, mit dem Sud ablöschen und einkochen. Mit Salz, Zitronenpfeffer, Butter und etwas Zucker abschmecken.

Guten Appetit!