

# Gedünstete Schollenfiletrollchen

## Zutaten für 4 Personen

600g Schollenfilet

200g Gemüsestreifen

1 Kl. Zwiebel

100ml. Weißwein

100ml. Fischfond

200ml. Sahne

25g Butter/25g Mehl

Salz, Zitronenpfeffer

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. Gewürfelte Zwiebel in etwas Butter anschwitzen.
3. Anschließend die Schollenfiletrollchen dazugeben. Kurz anschwitzen und dann mit Weißwein ablöschen. Danach Sahne und Milch einrühren. Das Ganze für ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Die Röllchen auf eine Servierplatte geben, abdecken und auf 70°C im vorgeheizten Backofen warmstellen.
4. Anschließend aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, mit dem Sud ablöschen und einkochen. Abschmecken evtl. mit Salz, Zitronensaft, Butter und etwas Pfeffer.

*Guten Appetit!*