

Rezept des Monats

April 2007

Schollenröllchen in Weißweinrahm

Für 4 Personen

800 gr Schollenfilets
1 Zitrone, Worcester-Sauce
0,2 l Weißwein
0,2 l Sahne
1 Schalotte, fein gehackt
Butter, Salz, Zucker, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer

Die Schollenfilets trocken tupfen. Mit etwas Zitronensaft und Worcester-Sauce (Vorsicht, ein paar Tropfen!) beträufeln, salzen und pfeffern und im Kühlschrank 15 min. ziehen lassen.

Die Filets zu Röllchen formen und mit Rouladennadeln o.ä. feststecken.

In einer Auflaufform die Butter erhitzen und die Schalotte glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Mit Zitronensaft, Worcester-Sauce, Salz, Pfeffer und je einer Prise Zucker und Cayenne-Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Röllchen in die Form setzen, im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10-15 min. garen.

Die Röllchen auf vorgeheizte Teller setzen, die Sauce nochmals abschmecken, über den Fisch geben und sofort servieren. Dazu passen Salzkartoffeln, grüner Salat und ein fruchtiger Riesling.

Tipp: - geht auch mit Rotzungen- oder Flunderfilet. Eher etwas kürzer garen!