

Rezepte von Löwensenf

Schollenfilet-Röllchen mit Gemüsefüllung



6	Schollenfilets (à ca. 100 g)
	Zitronensaft
ca. 3-4 EL	Löwensenf Mild
1	Möhre
1	kleines Stück Petersilienwurzel (ersatzweise 1 kleines Stück Sellerie)
1/2	Stange Lauch
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
100 ml	Weißwein
200 ml	Fischfond
250 ml	Sahne
1 Bund	Kerbel
	Salz, Pfeffer

1. Schollenfilets waschen, trocken tupfen, längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und jedes Filet von einer Seite mit Löwensenf Mild bestreichen.

2. Möhre und Petersilienwurzel schälen, Lauch putzen, Gemüse waschen, in feine Stifte schneiden und in Salzwasser blanchieren. Gemüse gut abtropfen lassen, auf den Filets verteilen, aufrollen und mit kleinen Holzspießen fixieren.

3. Schalotte und Knoblauch abziehen, Schalotte und Knoblauch fein würfeln und in der erhitzten Butter andünsten. Weißwein angießen und verdampfen lassen. Fischfond angießen, aufkochen, Röllchen dazugeben und ca. 3-4 Minuten abgedeckt ziehen lassen.

4. Röllchen herausnehmen, warm stellen, Sauce mit Sahne verfeinern, mit restlichem Löwensenf Mild, Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel waschen, Blättchen abzupfen, grob hacken, in die Sauce geben und die Sauce mit einem Pürierstab schaumig pürieren.

5. Sauce mit den Schollenfiletröllchen und nach Wunsch mit goldbraun gebratenen Kartoffeln und restlichem Möhren-Petersilien-Gemüse servieren.