

Schollen-Lachs-Röllchen mit Dill-Kartoffeln

Für 2 Personen

4 Schollenfilets	50 g Räucherlachs, dünn	4 festk. Kartoffeln
1 unbehandelte Zitrone	2 Schalotten	125 g Crème double
2 EL Butterschmalz	1TL Butter	125 ml Fischfond
1 Bund Dill	Safran	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und längs in Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten in Salzwasser acht Minuten kochen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Schollenfilets waschen und trocken tupfen, dann mit Zitronensaft beträufeln und pfeffern. Den Räucherlachs auf die Schollenfilets legen und die überstehenden Ränder abschneiden. Den restlichen Lachs in feine Streifen schneiden und beiseite stellen. Die Schollenfilets mit dem Räucherlachs aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Die Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten und mit dem Fischfond ablöschen. Das Ganze aufkochen und anschließend leicht köcheln lassen. Die Fischröllchen hineinlegen und zugedeckt fünf Minuten dünsten. Anschließend die Röllchen aus dem Sud nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Crème double und den Safran unter den Sud rühren und drei Minuten kochen. Anschließend die Hitze reduzieren, die übrigen Lachsstreifen hineingeben. Die Dillspitzen abzupfen und ein Drittel davon ebenfalls in die Soße geben. Anschließend die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelspalten darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie gar sind. Vor dem Servieren mit den restlichen Dillspitzen garnieren. Die Schollen-Lachs-Röllchen mit den Dill-Kartoffeln und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Voltenauer am 05. Mai 2010