

Gefüllte Schollen-Röllchen mit Kürbis-Soße und Reis

Für 2 Personen

4 Schollenfilets a 50g	100 g Wildreismischung	150 g Möhren
2 Schalotten	300 g Kürbis, aus dem Glas	1 Zitrone
1 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Kerbel	30 g Pflanzencreme
200 ml Gemüsefond	4EL Milch	1EL Senf, mittelscharf
100 ml Crème-fraîche	Paprika, edelsüß	Salz
Pfeffer		

Den Reis in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Möhren schälen und fein reiben. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Schalotten und die Möhren in der Pflanzencreme anbraten. Die Petersilie und den Kerbel hacken und mit der Crème-fraîche und dem Senf vermengen. Die Masse pfeffern, salzen und die Hälfte der Möhren hinzufügen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schollenfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Die Filets jeweils mit der Petersilienmasse bestreichen, zusammenrollen und mit Holzspießen feststecken. Die restlichen Möhren und die Kürbisstücke in dem Gemüsefond und der Milch sieben Minuten kochen. Die Fischröllchen auf das Gemüse setzen, darauf geben und bei geschlossenem Deckel fertig garen. Den Fisch herausnehmen. Das Gemüse pürieren und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Fischröllchen mit dem Reis und der Soße anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Jessica Peter am 01. November 2010