

Gefüllte Schollen-Röllchen mit Spinat und Tomaten-Soße

Für 2 Personen

2 Schollenfilets a 200 g	3 Anchovisfilets	300 g Blattspinat
2 Knoblauchzehen	250 g Dosentomaten	100 g schwarze Oliven
200 ml trockener Weißwein	1 Bund Basilikum	3 Zweige Thymian
Olivenöl	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch abziehen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch anbraten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und etwa eine Minute kochen lassen. Anschließend die Dosentomaten hinzufügen, die Temperatur reduzieren und alles 15 Minuten köcheln lassen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Die Oliven mit dem Basilikum und den Anchovisfilets pürieren und nach und nach etwas Olivenöl hinzufügen. Die Spinatblätter waschen und trocken schleudern. Die Schollenfilets waschen, trocken tupfen, auf einen Teller legen, von einer Seite pfeffern und mit der Paste bestreichen. Anschließend aufrollen und mit einem Thymianzweig zusammenstecken. Die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Schollenröllchen darauf platzieren, mit etwas Olivenöl beträufeln und für 15 Minuten im Backofen garen. Anschließend die Röllchen auf Tellern anrichten, die Sauce erneut aufkochen lassen und den Spinat hinzugeben. Die Schollenröllchen mit dem Spinat und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Marius Roll am 19. Oktober 2011