

Schollen-Rollen mit Petersilien-Kartoffeln, Sauerkraut

Für zwei Personen

4 Schollenfilets à 100 g	4 Scheiben Bacon	350 g mehligk. Kartoffeln
200 g Sauerkraut	1 Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie
50 g Kresse	1 TL eingel. grüner Pfeffer	1 TL Kapern
1 TL scharfer Senf	2 EL Meerrettich	2 EL Butterschmalz
100 ml Schlagsahne	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Hälfte der Petersilienblätter abzupfen und zusammen mit den Kapern fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Pfefferkörner zerdrücken und alles mit dem Meerrettich und dem Senf verrühren. Die Schollenfilets waschen, trocken tupfen und auf Gräten prüfen. Anschließend die Meerrettichmasse auf die Hautseite streichen und aufrollen. Anschließend mit je einer Scheibe Bacon umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Schollenrollen anbraten, wieder herausnehmen und das Sauerkraut und die Sahne im Bratensatz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Rollen auf das Kraut setzen und alles 15 Minuten garen. Die restliche Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, mit der restlichen Petersilie und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kresse abzupfen. Die Schollenrollen mit den Petersilienkartoffeln und dem Sauerkraut auf Tellern anrichten, mit der Kresse garnieren und servieren.

Julian Lorenz am 29. April 2014