

Schollen-Röllchen in Pflaumen-Sahne-Soße, grüne Bohnen

Für zwei Personen

Für die Schollenröllchen:

2 Schollenfilets á 300 g	1 Zitrone	8 weiche Backpflaumen
150 g Schlagsahne	30 g Butter	50 g Gouda
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie	1 Schalotte
100 ml Weißwein	4 cl Whisky	Butter
Salz	Pfeffer	

Für die grünen Bohnen:

200 g grüne Bohnen	1 Bund Petersilie
--------------------	-------------------

Für die Kartoffeln:

4 kleine festk. Kartoffeln	4 Scheiben durchw. Speck	Butterschmalz
----------------------------	--------------------------	---------------

Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Für die Schollenröllchen Schollenfilets waschen, trocken tupfen und in der Mitte teilen. Zitrone halbieren und auspressen. Filets mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Gouda reiben. Filets mit geriebenem Käse und kleinen Butterflöckchen belegen. Auflaufform einfetten. Belegte Filets aufrollen, mit kleinen Spießchen feststecken und in die Auflaufform setzen. Auf die Röllchen restlichen Käse und Butter schichten. Im vorgeheizten Backofen für etwa zehn Minuten garen.

Für die flambierte Sauce Schalotten würfeln und in Butter anschwitzen. Mit 100 Milliliter Weißwein aufkochen, etwas reduzieren und mit Sahne aufgießen und köcheln. Anschließend Whisky zufügen und flambieren.

Anschließend Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die flambierte Sahne-Sauce über die Schollenröllchen in die Form geben. Backpflaumen kleinschneiden und ebenfalls in die Auflaufform geben. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken.

Schnittlauchröllchen und gehackte Petersilie über die Schollenröllchen streuen. Auflaufform wieder für zehn Minuten in den Ofen geben.

Für die Bohnen diese in Salzwasser bissfest kochen und abtropfen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Petersilie dazugeben und Bohnen darin schwenken.

Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser für etwa 20 Minuten garen. Danach pellen. Durchwachsenen Speck in Streifen schneiden. Danach um die gepellten Kartoffeln wickeln und etwa fünf Minuten in der Pfanne rundherum kross braten.

Flambierte Schollenröllchen mit Pflaumen-Sahne-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffeln im Speckmantel auf Tellern anrichten und servieren.

Regine Wroblewski am 24. August 2016