

# Schollen-Röllchen, Weißwein-Sahne-Soße, Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Kartoffelstampf:**

|                    |                 |                   |
|--------------------|-----------------|-------------------|
| 3 festk Kartoffeln | 2 rote Zwiebeln | 200 ml Gemüsefond |
| 2 EL Butter        | 1 Muskatnuss    | Salz, Pfeffer     |

**Für die Schollen-Röllchen:**

|                                     |                          |                      |
|-------------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 2 Schollenfilets ohne Haut, à 150 g | 1 festkochende Kartoffel | 1 frischer Chinakohl |
| 2 Zweige Kerbel                     | 2 Zweige Dill            | Butter               |
| 3 EL Mehl                           | Salz                     | Pfeffer              |

**Für den Zwiebel-Speck:**

|             |                         |            |
|-------------|-------------------------|------------|
| 100 g Speck | $\frac{1}{2}$ Schalotte | Pflanzenöl |
|-------------|-------------------------|------------|

**Für die Weißwein-Sahne-Sauce:**

|                         |             |                         |
|-------------------------|-------------|-------------------------|
| $\frac{1}{2}$ Schalotte | 2 EL Butter | 30 ml Weißwein          |
| 65 ml Fischfond         | 65 ml Sahne | $\frac{1}{2}$ EL Stärke |
| Salz                    | Pfeffer     |                         |

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden.

Den Gemüsefond erhitzen.

Die gewürfelten Kartoffeln in kochendem Salzwasser mit Gemüsefond garen und abgießen. Butter Schmelzen. Die Kartoffeln mit 2 Esslöffeln geschmolzener Butter stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Schollen-Röllchen:**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Schollenfilets waschen und abtupfen. Die Kartoffel schälen und mit einem Sparschäler dünne Scheiben hobeln. Den Chinakohl waschen und abtropfen lassen. Dill und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Einen Topf mit heißem Salzwasser aufstellen. Die gehobelten Kartoffelscheiben kurz in heißem Salzwasser blanchieren und danach schnell in kaltem Wasser abschrecken. Die Chinakohl-Blätter ebenfalls blanchieren. Die Schollenfilets salzen, pfeffern und mit den Kartoffelscheiben, Dill, Kerbel und dem Chinakohl belegen.

Zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Schollenröllchen mehlieren und in heißer Butter anbraten. Wenn der Fisch rundum braun ist im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten garen.

**Für den Zwiebel-Speck:**

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Speck würfeln und in der Pfanne mit Pflanzenöl knusprig auslassen. Wenn der Speck goldbraun ist, die Schalotte dazugeben. Wenn alles goldbraun ist, von der Flamme nehmen.

**Für die Weißwein-Sahne-Sauce:**

Die Schalotte abziehen und würfeln. 2 EL Butter erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein, Fischfond und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren, mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gefüllte Schollenröllchen mit Weißwein-Sahne-Sauce und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Dominic Fastabend am 22. Januar 2018