

# Schollen-Röllchen mit Chinakohl-Füllung, Weißwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Schollenröllchen:**

|                          |               |                      |
|--------------------------|---------------|----------------------|
| 4 Schollenfilets à 150 g | ½ Chinakohl   | 1 mehligk. Kartoffel |
| 1 Zitrone                | 2 Zweige Dill | 2 Zweige Kerbel      |
| Mehl                     | Butter        | Salz, Pfeffer        |

**Für den Kartoffelstampf:**

|                             |                |                             |
|-----------------------------|----------------|-----------------------------|
| 3 große mehligk. Kartoffeln | 1 rote Zwiebel | 4 Stängel glatte Petersilie |
| 4 Stängel Kerbel            | 2 Zweige Dill  | 400 ml Gemüsefond           |
| 3 EL Butter                 | Muskatnuss     | Salz, Pfeffer               |

**Für die Weißweinsauce:**

|              |                 |                   |
|--------------|-----------------|-------------------|
| 1 Schalotte  | 150 ml Weißwein | 100 ml Fischfond  |
| 150 ml Sahne | 2 EL Butter     | 2 EL Speisestärke |
| Salz         | Pfeffer         |                   |

**Für das Topping:**

|                     |             |    |
|---------------------|-------------|----|
| 150 g durchw. Speck | 1 Schalotte | Öl |
|---------------------|-------------|----|

**Für die Garnitur:**

|                            |                            |                 |
|----------------------------|----------------------------|-----------------|
| 2 Stiele glatte Petersilie | 2 Stiele Dill              | 2 Stiele Kerbel |
| Kresse                     | Rote, gelbe essbare Blüten |                 |

**Für die gefüllten Schollenröllchen:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Große Blätter vom Chinakohl abnehmen und in heißem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und die Blätter halbieren. Dill- und Kerbelblätter abbrausen, trockenwedeln und abzapfen.

Für die Füllung ein paar Kartoffelspäne zubereiten. Dafür Kartoffel schälen und mit einem Sparschäler in dünne Späne hobeln. Diese dann kurz im heißem Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken.

Schollenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Chinakohl, Kartoffelspänen, Dill und Kerbel belegen. Etwas Zitronensaft auspressen und darüber träufeln. Danach zusammenrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Die Fischröllchen in Mehl wälzen und in einer Pfanne mit Butter braun anbraten. Danach die Röllchen zehn Minuten im Backofen ziehen lassen.

Für die Garnitur ein paar übrige Kartoffelspäne mit in den Ofen geben und knusprig backen.

**Für den Kartoffelstampf:**

Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Beides in Gemüsefond kochen und den Fond dabei reduzieren. Danach die Kartoffeln abschütten und mit Butter stampfen. Petersilien- und Kerbelblätter und den Dill abzupfen, kleinhacken und zum Stampf geben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. [kuechenschlacht.zdf.de](http://kuechenschlacht.zdf.de) **Für die Weißweinsauce:**

Schalotte abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein, Fischfond und Sahne ablöschen und reduzieren. Mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss kurz aufschäumen.

**Für das Topping:**

Schalotte abziehen und fein hacken. Speck ohne Schwarte würfeln und in einer Pfanne mit Öl knusprig braten. Schalotte dazugeben und vom Herd nehmen, wenn alles goldbraun ist.

**Für die Garnitur:**

Kräuter abbrausen, trockenschütteln zerkleinern und zum Garnieren verwenden.

Den Stampf im Ring auf Tellern anrichten. Mit frischen Kräutern und Blüten garnieren. Die Röllchen daneben setzen, mit etwas Butter aus der Pfanne, Speck-Topping und der Weißweinsauce anrichten und servieren.

Katja Gericke am 28. Juni 2021