

Schollen-Röllchen mit Fregola-sarda-Pastasotto

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

2 dopp. Schollenfilets	4 Sch. Parmaschinken	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	Salz	Pfeffer

Für die Fregola sarda:

200 g Fregola sarda	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	80 g Parmesan	2 EL Butter
75 ml trockener Weißwein	500 ml Hühnerfond	Salz

Für die Tomaten:

200 g Kirschtomaten	3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
1 EL brauner Rohrzucker	50 ml Olivenöl	Meersalz

Für den frittierten Salbei:

3 Zweige Salbei	2 EL Butterschmalz
-----------------	--------------------

Für die Röllchen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Salbei waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.

Schollenfilets kalt abspülen, trocken tupfen und längs halbieren. Filets mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Je ein bis zwei Salbeiblätter darauflegen. Filets aufrollen. Schinkenscheiben längs zusammenklappen und jeweils um ein Fischröllchen wickeln. Die Röllchen in den heißen Ofen geben und 10 Minuten garen. Nach Hälfte der Zeit einmal wenden.

Für die Fregola sarda:

Hühnerfond leicht erwärmen, dabei aber nicht kochen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Fregola sarda hinzugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und dabei öfters rühren. Hühnerfond nach und nach begeben und mehrmals umrühren, bis die Fregola eine sämige Konsistenz erlangt.

Parmesan reiben und zusammen mit der restlichen unterheben. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Tomaten:

Tomaten waschen und trockentupfen. In einen Topf geben und mit Rohrzucker und Meersalz würzen.

Knoblauch andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauch und Rosmarin zu den Tomaten geben und alles mit Olivenöl übergießen. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd garen bis die Tomaten leicht aufplatzen. Vor dem Servieren Knoblauchzehen und Rosmarin wieder entnehmen.

Für den frittierten Salbei:

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Salbeiblätter darin kurz frittieren.

Herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Bernd Demel am 06. November 2024