

## Schollen-Röllchen in Senf-Soße

### Für 4 Personen

12 Schollenfilets, a 60 g	1 Zitrone	300 g Porree
400 g Möhren	750 g Kartoffeln	100 g Lachs, geräuchert
10 g Butter	150 ml Weißwein (Riesling)	2 TL Senf, grob
2 EL Crème-fraîche	4 Stiele Dill	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Porree waschen und die Möhren schälen. Beides in feine, vier Zentimeter lange Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Die Zitrone pressen. Die Schollenfilets waschen und trockentupfen, danach mit Zitronensaft beträufeln und mit der Hautseite nach oben auf ein Arbeitsbrett legen. Den Lachs in etwa drei Zentimeter breite Streifen schneiden und auf die Filets legen. Jedes Filet locker aufrollen und mit einem Holzspieß feststecken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, das Gemüse und den Fisch hinzufügen und mit jeweils 150 Millilitern Wasser und Weißwein ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt acht Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Anschließend warm halten. Den Sud durch ein Sieb passieren und etwas einkochen lassen. Den Senf und die Crème-fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill waschen, trockentupfen und fein schneiden. Die Kartoffeln abgießen und mit Dill bestreuen. Die Schollenröllchen auf einem Gemüsebett anrichten und mit Kartoffeln und Soße servieren.

Horst Lichter am 20. Februar 2010