

Schollenfiletröllchen im Speckmantel, mit Peperoni Füllung, Senfschaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert, “herzhaft - schmackig”, das passt !

Zutaten

- Für die Schollenfiletröllchen:
- 6 Stück Schollenfilets ohne Haut, à 70 g - 80 g, küchenfertig
- 12 dünne Scheiben magerer Speck
- 2 mittelgroße Zwiebel in dünnen Scheiben
- 1/2 rote Peperoni, entkernt, in feinen Streifen
- 2 El frischer gehackter Thymian, Petersilie und Schnittlauch
- 2 Thymian Zweige und 1 Rosmarinzweig zum mit braten
- Etwas Zitronensaft
- 2 El Olivenöl
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 ml Noilly Prat
- 1 Tl Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für den Senfschaum:
- 100 ml Fischfond
- 1 El Dijon Senf
- 50 ml Creme fraiche
- 100 ml Sahne
- 1 Tl kalte Butter
- 1 Tl Zitronensaft
- Cayenne Pulver nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Zwiebeln mit den Peperoni Streifen in etwas Olivenöl anschwitzen und mit dem Weißwein uns Noilly Prat ablöschen. Dünsten, Fond völlig einkochen lassen. Die Kräuter dazu geben, salzen, pfeffern, abkühlen lassen.

Schritt3

Die Schollenfilets:

Schritt4

Unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, in der Länge halbieren, auslegen.

Schritt5

Mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und mit einer Speckscheibe belegen.

Schritt6

Darüber die Füllung dünn verstreichen und von der schmalen Seite her aufrollen. Mit einer zweiten Speckscheibe umwickeln, ev. mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt7

Schritt8

Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, die Röllchen rundherum mit den Thymian Zweigen und Rosmarin anbraten. Leicht Farbe nehmen lassen, heraus nehmen und bei 80 ° C etwa 15 min. in den Backofen stellen, zu Ende garen.

Schritt9

Schritt10

Der Senfschaum:

Schritt11

Den Fischfond mit der Sahne und Creme fraiche reduzieren bis alles leicht dicklich wird. Den Senf dazu geben, salzen und mit Cayenne würzen.

Schritt12

Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer die kalte Butter aufschäumen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und über / drum herum den Senfschaum geben. Dazu schmeckt mir ein trockener Reis oder auch Kartoffelpüree.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schollenfiletroellchen-im-speckmantel-mit-peperoni-fuellung-senfschaum/>