

Flambierte Schollenröllchen in Pflaumen-Sahne-Sauce mit grünen Bohnen und Kartoffeln im Speckmantel

 happy-mahlzeit.com/2021/08/15/flambierte-schollenröllchen-in-pflaumen-sahne-sauce-mit-grünen-bohnen-und-kartoffeln-im-speckmantel

Zutaten für 2 Personen

Für die Schollenröllchen:

- 2 Schollenfilets á 300 g, ohne Haut
- 1 Zitrone
- 8 weiche Backpflaumen, entkernt
- 150 g Schlagsahne
- 30 g Butter
- 50 g Gouda
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Schalotte
- 100 ml Weißwein
- 4 cl Whisky, zum Flambieren
- Butter, zum Einfetten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die grünen Bohnen:

- 200 g grüne Bohnen
- 1 Bund Petersilie

Für die Kartoffeln im Speckmantel:

- 4 kleine festkochende Kartoffeln
- 4 Scheiben durchwachsener Speck
- Butterschmalz

Zubereitung:

Den Backofen auf 250°C Umluft vorheizen.

Die Schollenfilets waschen, trocken tupfen und in der Mitte teilen. Zitrone halbieren und auspressen. Die Filets mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Gouda reiben. Die Filets mit geriebenem Käse und kleinen Butterflöckchen belegen. Eine Auflaufform einfetten. Belegte Filets

aufrollen, mit kleinen Spießchen feststecken und in die Auflaufform setzen. Auf die Röllchen restlichen Käse und Butter schichten. Im vorgeheizten Backofen für etwa 10 Minuten garen.

Für die Sauce Schalotten würfeln und in Butter anschwitzen. Mit 100 ml Weißwein aufkochen, etwas reduzieren und mit Sahne aufgießen und köcheln. Anschließend Whisky zufügen und flambieren.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die flambierte Sahne-Sauce über die Schollenröllchen in die Form geben. Backpflaumen kleinschneiden und ebenfalls in die Auflaufform geben. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Schnittlauchröllchen und gehackte Petersilie über die Schollenröllchen streuen. Die Auflaufform wieder für 10 Minuten in den Ofen geben.

Die Bohnen in Salzwasser bissfest kochen und abtropfen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Petersilie dazugeben und die Bohnen darin schwenken.

Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser für etwa 20 Minuten garen. Danach pellen. Durchwachsenen Speck in Streifen schneiden. Danach um die gepellten Kartoffeln wickeln und etwa 5 Minuten in der Pfanne rundherum kross braten.

Flambierte Schollenröllchen mit Pflaumen-Sahne-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffeln im Speckmantel auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Regine Wroblewski

Quelle: Die Küchenschlacht vom 24. August 2016

Episode: Fisch-Gerichte / How much is the fish?