



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

# Schollenfiletröllchen mit Chardonnay-Sauce und Kartoffel-Lauch-Gratin

---

## Zutaten für 4 Personen:

### Kartoffel-Lauch-Gratin:

400 g Süßkartoffeln  
400 g Kartoffeln  
2 kleine Stangen Lauch  
350 ml Kochsahne  
1 ½ TL Instant-Gemüsebrühe  
100 g geriebener Cheddar

### Chardonnay-Sauce:

je 2 Stiele Basilikum und Petersilie  
1 Schalotte  
100 ml Chardonnay  
100 g Butter  
2 frische Eigelbe  
1 TL Senf  
Etwas Zucker

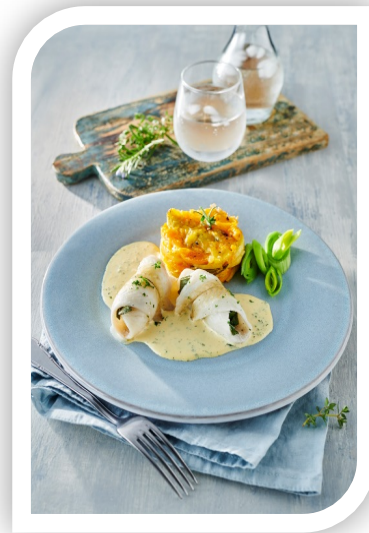
### Fisch:

8 Stücke Alaska Schollenfilet  
8 Blättchen Salbei  
Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian  
1 ½ Liter Fischfond  
Außerdem: kleine Holzspieße oder Küchengarn

Saft von 2 Limetten  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

1. Backofen auf Ober-/Unterhitze 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Beide Kartoffelsorten schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Bei dem Lauch die Wurzelenden und das obere Grün entfernen. Den Lauch in Ringe schneiden und waschen. Kartoffeln und Lauch mit Kochsahne und 1 TL Brühe aufkochen und abgedeckt ca. 15 Minuten garen. Mischung mit der Hälfte Käse vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Portions-Auflaufförmchen (alternativ in Metallringen) verteilen, mit dem übrigen Käse bestreuen und im Backofen 25-35 Minuten goldbraun backen.
2. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Salbei waschen. Schollenfilets waschen, trocken tupfen, mit etwas Limettensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Salbei belegen, mit der Haut nach außen aufrollen und mit Spießen fixieren.
3. Für die Chardonnay-Sauce Basilikum und Petersilie waschen, trocken tupfen, die Stiele abschneiden, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Schalotte abziehen, in Würfel schneiden, mit Chardonnay, Basilikum- und Petersilienstielen, ¼ TL Pfeffer und restlichem Limettensaft aufkochen und auf etwa die Hälfte reduzieren lassen.





*Wild, Natürlich & Nachhaltig®*

4. Zum Dämpfen der Schollenfiletröllchen Rosmarin und Thymian waschen, mit Fischfond in einem Topf erhitzen, einen Dämpfeinsatz (alternativ ein breites Sieb) einhängen, die Röllchen einlegen und abgedeckt 8-10 Minuten dämpfen (der Fond darf nicht zu stark kochen und die Röllchen berühren).
5. Butter erhitzen, bis sie flüssig ist. Eigelbe in eine Schüssel geben. Die Chardonnay-Reduktion durch ein feines Sieb in die Schüssel mit den Eigelben gießen und auf einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen oder Mixer schaumig schlagen. Dabei aufpassen, dass die Hitze nicht zu hoch wird, da sonst das Eigelb gerinnt.
6. Die flüssige Butter langsam und vorsichtig dazu gießen und kräftig weiter schlagen. Die Butter sollte nicht zu schnell dazu gegeben werden, da sich sonst das Fett absetzt. Basilikum und Petersilie zufügen und die Sauce mit der restlichen Brühe, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Schollenfiletröllchen mit Chardonnay-Sauce und Kartoffel-Lauch-Gratin auf Tellern anrichten, nach Wunsch mit Lauchröllchen garnieren und servieren.

**Tipp:** Statt Lauch schmeckt der Gratin auch mit Pak Choi sehr gut. Den Fischfond als heiße Brühe oder Bouillon servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Std

**Nährwerte:**

Energie: 760 kcal/ 3190 kJ

Eiweiß: 40 g

Fett: 45 g

Kohlehydrate: 43 g