

Mittelmeerküche 2004

2 Gefüllte Schollenröllchen

12 Schollenfilets zu je 100 g
500 ml Fischfond
200 g Champignons
Salz
Pfeffer
1 Eiweiß
250 ml Sahne
40 g Gänseleberparfait
2 Schalotten
2 Eigelbe
3 EL trockener Wermut
50 g Butter
Schmorgurke
Kartoffeln

-
1. Die Filets abbrausen und trocken tupfen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
 2. 2 Filets klein schneiden, salzen und pfeffern und im Mixer pürieren. Erst das Eiweiß, dann die Sahne untermischen und alles mixen. Das Parfait unter die Farce mischen und auf die Hautseite der Filets streichen. Die Filets vom dickeren Ende her aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.
 3. Die Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter anbraten. Die Champignonscheiben daraufgeben und die Fischrollen in einen Topf stellen. Den Fischfond zufügen und alles zugedeckt 8 Minuten dünsten.
 4. Die Eigelbe mit dem Wermut im heißen Wasserbad cremig rühren. Die Fischröllchen heiß halten. Den Fond dicklich einkochen lassen, mit der Eigelbcreme mischen und über die Röllchen gießen.
 5. Dazu schmecken in Butter gedünstete Kugeln von Schmorgurke und kleine Salzkartoffel.