



Schollenfiletröllchen mit Spinat auf Spargel

Zutaten für vier Personen

500 g weißer Spargel
15 g Butter
je 1 Prise Zucker und Salz

640 g Schollenfilets
140 g Räucherlachsscheiben
60 g pürierter Blattspinat
60 g Frischkäse
2 Sträußchen Kerbel

Für den Pochierfond:

750 ml Gemüsebrühe
4 Zitronenscheiben
2 halbe Zwiebeln
1 Frühlingszwiebel
8 Pfefferkörner
2 Rosmarinzweige

3 Eigelbe
4 cl Fischfond vom Pochieren
1 EL Zitronensaft
160 g geklärte Butter
100 g Joghurt, natur

400 g kleine Kartoffeln
10 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 50 Minuten)

Spargel vom Kopf nach unten schälen, Enden etwas abschneiden, in sprudelndem Wasser mit Butterflocke, einer Prise Salz und Zucker auf den Biss kochen. Schollenfilets mit der Hautseite nach innen auflegen, mit Lachsscheiben belegen, mit einem Gemisch von püriertem Blattspinat und Frischkäse gewürzt, einrollen und mit Zahnstocher anstecken. Für den Pochierfond die Gemüsebrühe mit Zitronenscheiben, Zwiebeln, Frühlingszwiebel und Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Ein Lochsieb daraufsetzen, Fischröllchen daraufsetzen, Rosmarinzweige zugeben und abgedeckt, zart auf den Punkt pochieren. Eigelbe mit Fischfond schaumig schlagen, geklärte Butter nach und nach unterrühren, Joghurt zugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln kochen, abschütten, ausdämpfen, schälen und in Butter kurz anschwemmen. Auf Teller geben, Spargel mit anrichten, mit Sauce Hollandaise überziehen, Fischröllchen daraufsetzen und mit gezupftem Kerbel bestreuen.

Nährwert pro Portion

871 kcal – 62 g Fett – 56 g Eiweiß – 22 g Kohlenhydrate – 2 BE

Dieses Gericht ist pescetarisch und glutenfrei.