






Schollenröllchen & Spargel mit Bärlauchsauce

 Mittel  40 min  2 Personen

Zutaten

- 2 Schollenfilets à ca. 150 g
Art.-Nr. 80234 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 EL Zitronensaft
- 500 g weißer Spargel
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Butter
- Weißer Pfeffer
- 80 ml trockener Weißwein
- 1/2 Bund Bärlauch
- 2 EL Crème fraîche
- Holzspießchen

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die Schollenfilets mit 1/2 EL Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Reichlich Salzwasser mit Zucker und Butter in einem großen Topf aufkochen und den Spargel hineingeben, so dass er locker im Wasser liegt und nichts herausragt. Notfalls halbieren Sie die Stangen. Den Spargel je nach Dicke 12-15 Minuten noch leicht bissfest kochen.

Schritt 02

In der Zwischenzeit salzen und pfeffern Sie die Scholle, rollen sie auf und stecken die Röllchen mit Holzspießchen fest. Nun kochen Sie den Wein für die Schollenröllchen auf und lassen sie bei schwacher Hitze etwa 8 Minuten darin garziehen.

Schritt 03

Die Schollenröllchen herausnehmen und warm halten. Den Bärlauch mit 4 EL des Spargelsuds fein pürieren, zum Wein geben und die Crème fraîche einrühren. Lassen Sie die Sauce kurz ganz leicht sämig einköcheln. Mit übrigem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den abgetropften Spargel und die Schollenröllchen mit der Sauce servieren. Dazu schmecken Pellkartoffeln.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür