

Schollen-Zucchini-Röllchen

Zutaten:

für 4 Personen

500g Zucchini
Salz
1/2 Bund Petersilie
4 Schollenfilets
2 trockenen Zitronensaft
Pfeffer; aus der Mühle
30g Butter
1/8 Liter Schlagsahne
hellen Soßenbinder
40g Roquefort; nach Belieben
mehr oder weniger

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Zucchini waschen und putzen, der Länge nach 16 gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit Salz bestreuen und auf Küchentrepp legen. Restliche Zucchini schräg in Streifen schneiden. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen. Schollenfilets längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und pfeffern. Zucchinis Scheiben trockentupfen. Filets jeweils zwischen zwei Zucchinistreifen legen, auf die obere Scheibe Petersilienblättchen legen. Das Ganze aufrollen, mit Holzstäbchen zusammen stecken, mit einem Faden zusammenbinden. Butter zerlassen, die Röllchen 5 Min. andünsten, Zucchinistreifen zugeben, 10 Min. garen. Rouladen herausnehmen, warm halten. Sahne zum Gemüse geben, aufkochen lassen, mit Soßenbinder andicken, Käse zerbröckeln, unterheben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.