

# Schollenröllchen in Champignonsoße

## Zutaten:

für 2 Personen

250g Tiefkühl-Schollenfilets  
1 trockenen Zitronensaft  
2 Zwiebeln  
10g Butter  
125 ml trockener Weißwein  
75 ml Champignonflüssigkeit  
Salz  
Pfeffer  
2 trockenen gehackte Petersilie  
1 Dose kleine Champignons  
Abtropfgewicht 170g oder 200g  
125g süße Sahne  
2 trockenen Speisestärke  
Salz  
Pfeffer

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

## Zubereitung:

Fischfilets auseinanderlegen, mit Zitronensaft beträufeln und 60 Minuten auftauen lassen.

Zwiebeln in Würfel schneiden, Butter erhitzen und Zwiebeln darin andünsten, mit Wein und Pilzflüssigkeit ablöschen.

Schollenfilets mit Salz, Pfeffer und Petersilie bestreuen, aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. In den Weinsud geben und etwa 7 Minuten garziehen lassen. Herausnehmen und auf zwei Tellern warm stellen.

Champignons in den Sud geben. Sahne mit Speisestärke verquirlen, den Sud damit binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Fischröllchen gießen.

Beilage: Risotto, Blattsalat.