

Schollenfilet mit Lachs, Spinatfüllung

Zutaten:

4 Schollenfilet
100g Spinat
150g Lachs
100g Sahne
Salz, Pfeffer, evtl. etwas Pernod

Zubereitung

Den Spinat kurz in gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Den sehr kalten Lachs in kleine Würfel schneiden und mit der Sahne in einer Küchenmaschine pürieren, Salz, Pfeffer und den Pernod in einer Schüssel untermengen. Die Fischfarce durch ein Haarsieb streichen.

Die Schollenfilet auf Klarsichtfolie eng nebeneinander ausbreiten eine zweite Schicht Klarsichtfolie darüber geben und leicht plattieren. Die obere Schicht Klarsichtfolie abziehen

anschließend mit der Lachsfarce bestreichen und mit dem blanchierten Spinat dünn belegen

Alles in der Klarsichtfolie eng einrollen und nochmal in Alufolie packen.

Die Rolle wird im Fischfond ca. 20 Min Pochiert