

Rezept gefüllt

Schollenroulade

Die Scholle besitzt ein sehr zartes Aroma und daher ist dieses Rezept auch für Menschen geeignet, die normalerweise nicht so gerne Fisch essen.

Zutaten:

4 Schollenfilets
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
150 ml trockener Weißwein
2 Fleischtomaten
150 g Oliven
Salz, Pfeffer
Ein Bund frisches Basilikum

Zubereitung:

Die Tomaten am Stielende kreuzweise einritzen und mit heißem Wasser übergießen, anschließend kalt abschrecken, so dass sich die Haut von den Tomaten löst.

Die Haut von den Tomaten komplett abziehen und klein würfeln.

In einem Bräter das Öl erhitzen, den Knoblauch abziehen, klein hacken und in dem Fett kurz andünsten.

Den Wein angießen und kurz aufkochen lassen, danach die Tomaten zufügen und erneut aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 min köcheln lassen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Für die gefüllte Schollenroulade die Oliven mit dem Basilikum

mit einem Stabmixer pürieren, etwas Olivenöl hinzugeben und noch einmal pürieren, so dass daraus eine glatte Masse entsteht.

Die Schollenfilets damit bestreichen und aufrollen (vom Schwanzende aus) und feststecken.

Die gefüllten Schollenrouladen auf die Tomatensoße legen und für ca. 10 min im Backofen überbacken.

Zu den gefüllten Schollenrouladen kann man Reis servieren.

[Zurück zu den Fischrezepten](#)