



Scholle trifft Lachs in Hummersoße

Zutaten:

2 Schollenfilets
2 Lachsfilets
200 gr Babyspinat
3 Kartoffeln
150 ml Sauerrahm
1 EL Hummerpaste
100 ml Sekt / Weißwein
1 Charlotte
Kirschtomaten
Salz, Pfeffer, Zitrone
Kräuter, Öl, Butter



Zubereitung:

Pfanne erhitzen und mit Butter und Blattspinat befüllen. Kurz mit Weißwein ablöschen und nach ein paar Minuten auf einen Teller geben. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in die Pfanne geben und Schalotten braten. Große Kartoffel in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebel geben und Salzen. Filetierte Schollen in feine Scheiben schneiden. Lachsfilet und Schollenfilet salzen und mit frischem Zitronensaft beträufeln.

Auf die Scholle den Lachs mit dem Spinat legen und im Kreis einrollen. Darauf achten das Kartoffelzwiebeln nicht braun werden. Gegebenenfalls nochmal mit Sekt oder Weißwein ablöschen. Sauerrahm und Hummerpaste in die Pfanne geben. Im Anschluss die Fischröllchen vorsichtig in die Pfanne legen und mit einem großen Deckel oder einer Pfanne abdecken und kurz ruhen lassen. Röllchen auf dem Teller garnieren und Soße noch ein wenig weiter eindicken lassen. Soße bei Bedarf mit mehr Sauerrahm und Salz und Tomaten verfeinern. Soße um den Fisch herum träufeln.

Viel Spaß beim Nachmachen und Guten Appetit! :)



**FRANKEN
FERNSEHEN**