

Schollenröllchen mit Tomaten-Krabbenfüllung

Zutaten für 4 Personen

- 4 größere oder 8 kleine Schollenfilets ohne Haut (ca. 800-900g)
 - 300 g Nordseekrabbenfleisch
 - 1 Bund Frühlingszwiebeln
 - evtl. 4 Knoblauchzehen
 - 2 Ei Butterschmalz (Buttaris)
 - ¼ l Fischfond
 - ⅛ l Weißwein
 - Salz und Pfeffer zum Abschmecken
 - 1 Eigelb
 - 200 g Creme Fraiche
 - 2-3 Tomaten
1. Die Schollenfilets mit Küchenpapier trockentupfen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Tomaten überbrühen und enthäuten, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln.
 2. Frühlingszwiebeln in feine Streifen längs schneiden und mit dem gepressten Knoblauch im Butterschmalz glasig andünsten, mit dem Fischfond ablöschen und Creme Fraiche zugeben, kurz aufköcheln lassen und anschließend in eine backofengeeignete Auflaufform geben.
 3. Die gewürzten Schollenfilets aufrollen und auf die Soße in die Auflaufform stellen, mit den Tomaten und Krabben füllen, den Rest drumherum verteilen.
 4. Im vorgeheizten Backofen (Heißluft 175 Grad, Ober- und Unterhitze ca. 190 Grad) für ca. 20 Minuten garen.

Dazu empfehle ich Blattsalat der Saison, Basmati- oder Wildreis oder Frühkartoffeln.