

Scholle mit Kastanien gefüllt

2 Schollen
400 g gekochte Kastanien
2 Eigelb (oder 3 falls sie klein sind)
Salz
1 Möhre
1 kleine Sellerieknolle
1 Stück Porreestange
1 Zwiebel
1 Bd. Blatt Petersilie
8 Salbeiblätter
2 Rosmarinzweige
½ Bd. Thymian
1 EL grüner Pfeffer
½ l Weißwein
2 EL Trüffelöl

Fische filetieren, Abgänge mit Möhre, Porre, Zwiebel, einem Stück Sellerie und den Petersilienstielen mit Wasser bedeckern rund 30 min kochen; abgießen, zusammen mit dem Wein und dem Pfeffer erneut zum Kochen bringen und auf ca. 0,2 l reduzieren. Die Hälfte der Petersilienblätter zusammen mit den übrigen Kräutern fein hacken und zum reduzierten Fonds geben, in eine feuerfeste Form füllen. Während des Kochens Kastanien fein hacken, mit Eigelb verrühren, salzen und auf die Innenseite der Fischfilets streichen. Filets zusammenrollen und mit der Naht nach unten in die Form legen. Bei 200° ca. 20 min backen. In der Zwischenzeit verbliebenen Sellerie gar kochen und den Rest der Petersilie ebenfalls fein hacken. Sellerie abschütten, leicht salzen und zusammen mit dem Öl pürieren, Petersilien einrühren. Sauce als Spiegel in vier Teller gießen, Fische darauf anrichten und zusammen mit dem Püree servieren.

Da Scholle ein sehr zart schmeckender Fisch ist, kann man auch andere Filets nehmen, z. B. Rotbarben. Das hat den Nachteil, dass Füllen und Rollen entsprechend schwieriger sind.