



Schollenröllchen auf Rote-Beete-Carpaccio

👤 4 PERSONEN

🕒 30 MIN

🔪 SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 500 g Rote Beete
- Weißweinessig
- Salz, weißer Pfeffer, Anis, Fenchel
- Traubenkernöl
- 1 EL Senf
- 1 TL Orangenmarmelade
- 1 TL Zitronenmarmelade
- 2 Schollenfilets
- 200 g **Unsere frische Saure Sahne**
- Dill
- Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

- 1 Die Rote Beete weich kochen, abkühlen lassen, schälen und in feine Würfel schneiden. Mit etwas Weißweinessig, Salz, weißem Pfeffer, Traubenkernöl, Senf und Orangenmarmelade vermengen. Salz, weißen Pfeffer, Anis und Fenchel mischen.
- 2 Die Schollenfilets waschen und der Länge nach halbieren. Mit der Hautseite nach unten legen und die Oberseite mit der Gewürz-Mischung einreiben. **Unsere frische Saure Sahne** mit Zitronenmarmelade und Dill vermischen und auf die Filets streichen. Die Filets aufrollen und mit Zahnstocher fixieren. Mit einem Dampfeinsatz oder in einer Pfanne mit etwas Brühe 3 – 4 Minuten bei niedriger Hitze dünsten. Die Röllchen auf der Rote Beete anrichten.

