

Schollenfilet-Rollen mit Radieschen-Bratkartoffelsalat

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Es muss nicht immer Holzkohle sein! Auch auf einem Elektrogrill lassen sich viele leckere Gerichte zubereiten. Wie wäre es zum Beispiel mit Schollenfilet-Rollen? Die schmecken besonders in Kombination mit einem leichten Radieschen-Bratkartoffel-Salat besonders lecker!

Zubereitungszeit: 2 Std. 30 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Salat
 - 600 g Bamberger Hörnchen, vorgekocht
 - 2 rote Zwiebeln
 - 1 Bund Radieschen
 - 1/2 Bund Schnittlauch
 - 50 g Butter
 - 50 ml Weißweinessig
 - 150 ml kräftige Brühe
 - 1 EL grober Dijonsenf
 - 50 ml Sonnenblumenöl
 - Salz a. d. Mühle
 - Pfeffer a. d. Mühle
- Für die Rollen
 - 400 g Schollenfilet
 - 1 TL fruchtiges Currypulver
 - 4 EL Olivenöl
 - Einige Zweige frische Kräuter zum Garnieren
- Extras

- 8 gewässerte Holzspieße
-

Zubereitung

Schritt 1

Die gekochten und ausgekühlten Kartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben hobeln. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Schritt 2

Butter in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben einige Minuten darin anbraten. Die Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Beides in eine Schüssel geben. Essig und Brühe in dieselbe Pfanne gießen, Senf unterrühren und 3 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Dann das Öl unter Rühren einlaufen lassen. Die heiße Marinade über die Kartoffelscheiben geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Radieschen unterheben und den Salat mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zuletzt unter den Salat mischen.

Schritt 3

Den Grill mit geöffnetem Deckel auf 500 °C vorheizen.

Schritt 4

Die Filets nebeneinander auflegen und mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 2–3 Filets aneinanderlegen, aufrollen und aufspießen. Fortfahren, bis 4 Rollen entstanden sind. Von beiden Seiten mit Öl einpinseln.

Schritt 5

Die Rollen auf der BoostZone 2–3 Minuten von jeder Seite grillen. Danach weitere 5 Minuten ohne Hitze ruhen lassen.

Schritt 6

Den Salat auf die Teller verteilen, die Rollen dazu legen und mit frischen Kräutern verfeinern.

Einfach nachgemacht

...mit den Küchenhelfern von SEVERIN



TAGESANGEBOT

**NINJA® TB401EU Detect
Power Pro 3-in-1
Standmixer Smoothie
Maker Küchenmaschine**

€ 199,99



**KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set**

€ 599,99



**WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz**

€ 179,99



**WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit**

€ 259,99

