

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 5. Jänner 2017**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Gefülltes Schollenfilet auf geschmortem Sellerie**

**35 Minuten/ aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Schollenfilets (450 g), 1 mittelgroße Sellerieknolle, 1 Hand voll blanchierter Blattspinat, 1 Semmel (kleinwürfelig geschnitten), 1 Zwiebel (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 1 EL Butter, ca. 1/4 l Gemüsefond, 1/8 l Obers, 1 EL Butter.

### **Zubereitung**

In einer geräumigen Pfanne die Semmelwürfel bei ständigem Schwenken goldbraun rösten. In einer Pfanne Butter aufschäumen, Zwiebel und Knoblauch darin ohne Farbe nehmen zu lassen anschwenken. Den blanchierten Blattspinat klein hacken, zufügen und durchschwenken. Die knusprigen Semmelwürfel zugeben, kurz durchschwenken und die Masse abkühlen lassen.

Schollenfilets würzen und die Masse gleichmäßig auf die Schollenfilets auftragen, vorsichtig einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Sellerie schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. In einem geräumigen Schmortopf die Butter aufschäumen lassen, die Selleriescheiben beidseitig kurz anbraten, etwas Gemüsefond zugießen. Zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.

Die gefüllten Schollenröllchen auf die Selleriescheiben setzen. Wenn nötig noch etwas Fond zugießen und für weitere 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Rohr bei 175°C Ober- und Unterhitze schmoren.

Sellerie mit den gefüllten Schollenröllchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Zum entstandenen Schmorsaft Obers gießen, einmal kurz aufkochen lassen und die Fischröllchen damit beträufeln.