

Rezept des Monats: Gegrillte Schollenfilets mit Schinken und Zitrone

Sommer heißt Grillen! Dieses leckere Fischgericht ist schnell zuzubereiten und schmeckt herrlich zu neuen, gekochten Sommerkartoffeln.

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Schollenfilets (ca. 650 g)
- 1½ Zitronen
- ¾ TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 8 Scheiben geräucherter Schinken (ca. 125 g)

Salat:

- 2 Kopfsalate (ca. 300 g)
- 2 EL Butter

Beilage:

- 1 kg gekochte, neue Kartoffeln oder Brot

Die Schollenfilets putzen und abtrocknen. Die Zitronen waschen und in 8 Spalten schneiden. Den Fisch mit Salz und Pfeffer bestreuen und zusammen mit einer Scheibe Schinken um jeweils eine Zitronenspalte wickeln – die Fischrolle eventuell mit einem Zahnstocher befestigen. Die Rollen grillen, bis der Fisch weiß und fest ist – der Schinken darf nicht anbrennen.

Salat:

Den Salat putzen, und die größten Blätter in große Stücke zerreißen, ansonsten einfach die ganzen Salatblätter in eine Schüssel geben. Die Butter schmelzen – nicht braun werden lassen – und mit dem Saft einer halben Zitrone mischen. Die Zitronenbutter als Dressing über den Salat geben. Den Salat sofort mit den gegrillten Fischrollen und den Kartoffeln servieren.

Kleiner Tipp: Die Fischrollen können auch im Backofen zubereitet werden. 10 Min. bei 225 Grad.

Quelle: Arla.dk

