

Rezept

# Schollenröllchen mit Serrano-Schinken

Ein Rezept von Schollenröllchen mit Serrano-Schinken, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>10 TL</b> Pinienkerne	<b>4</b> Schollenfilets
<b>1 EL</b> Zitronensaft	Pfeffer
<b>40</b> Salbeiblättchen	<b>8 Scheiben</b> Serranoschinken
<b>30 g</b> Butter	<b>8</b> Zahnstocher
frisch geriebener Parmesan (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Röllchen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Filets waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und pfeffern.

---

2. Die Salbeiblättchen waschen, trockenschütteln, dicke Stiele abknipsen. Die Schinkenscheiben auslegen und mit je 4 Salbeiblättchen belegen. Die Fischfilets so zurechtschneiden, dass sie mittig auf den Schinkenscheiben platziert werden können. Darauf je 1 TL Pinienkerne geben und die Filets in die Schinkenscheiben einrollen.

---

3. Die Röllchen mit der Nahtstelle nach unten 3-4 Min. in der zerlassenen Butter braten. Wenn sie rundum leicht gebräunt sind, vom Herd nehmen, den Deckel auflegen und 2 Min. in der Pfanne garziehen lassen. Anschließend mit Zahnstochern aufspießen und auf einer Platte servieren. Mit Pinienkernen und Salbeiblättchen bestreuen. Parmesan darüber hobeln.