

# MELANZANI- RÖLLCHEN mit Kabeljau

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Im italienischen Original werden die Röllchen mit Schwertfisch gefüllt. Wir setzen lieber auf nachhaltig gefangenen Kabeljau. Schmeckt sowieso noch besser!*

## ZUTATEN

- 2–3 Melanzani
- 1 Scheibe Weißbrot, entrindet
- 20 g Pinienkerne
- 20 g Mandeln
- 40 g Salzkapern
- 2 Salzsardellen
- 8 Petersilstängel, die Blätter gezupft
- 1 Prise Oregano
- 12 etwa daumengroße Stücke Kabeljau oder ein anderer fester, weißfleischiger Fisch (insgesamt ca. 600 g)
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Trockener Weißwein
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Die Melanzani in gleichmäßige, etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die 12 schönsten in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl je 1 Minute pro Seite braten (oder knapp unter dem Backrohrgrill auf höchster Stufe je 1 Minute grillen). Für später zur Seite stellen.
- Das Brot, die Pinienkerne, die grob gehackten Mandeln, die entsalzten Kapern und die Sardellen in einem Mixer zerkleinern. Petersil und eine Prise Oregano zufügen und mit einem Schuss Weißwein benetzen.
- Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Die gegrillten Melanzanischeiben auflegen und auf jede Scheibe ein Stück Fisch legen. Die Nussmischung gleichmäßig darauf verteilen. Einrollen und eventuell mit einem Zahnstocher fixieren.
- In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch kurz darin anschwitzen. Paradeissauce (Passata) und einen Schuss Weißwein zugeben und zum Köcheln bringen. Die Melanzaniröllchen einlegen und 20 Minuten im Rohr garen.

## WEIN-TIPP

### WEINVIERTEL DAC RESERVE RIED KELLERBERG 2020 WEINGUT HOFBAUER-SCHMIDT

Ein harmonischer Weinviertel DAC Reserve, der mit würziger Nase und kraftvollem Gaumen ein sinnliches Grüner-Veltliner-Vergnügen garantiert. In der Nase Kräuterwürze mit gelbfruchtigen Aromen. Saftig, mineralisch, komplex mit feiner Extraktsüße.

[hofbauer-schmidt.at](http://hofbauer-schmidt.at)  
€ 14,-

