

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Seeteufel

mit Kräuterfüllung und Venere Reis

1 Person 180 g Filet ohne Haut
4 Tranchen Rohschinken
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Füllung:

1 EL Mascarpone, 1 EL Paniermehl,
5 schwarze Oliven, 1 getrocknete Tomate in Öl,
1 EL gehackte Kräuter (Schnittlauch, Kerbel,
Dill, etc.)

Schwarzer Venere Reis



SINGLE REZEPT

Serie Zwei
27/32

von Andreas Altorfer

Seeteufel

mit Kräuterfüllung und Venere Reis

Filet der Länge nach bis auf $\frac{1}{4}$ einschneiden. Oliven und Tomate fein hacken, mit Mascarpone, Paniermehl und Kräutern vermengen. Filet würzen und die Füllung hineingeben. Rohschinken auf Klarsichtfolie auslegen. Das Filet darauf platzieren und mit dem Rohschinken einwickeln, zuerst in Klarsichtfolie einrollen, dann mit Alufolie satt einpacken und dicht verschliessen. Venere Reis kochen. Die eingepackte Fischrolle im Wasserbad ca. 20 Min. zugedeckt pochieren.

Tipp

Dazu eine Safransauce servieren.

Für dieses Gericht eignet sich auch Rotbarsch.