

# LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

## Schottischer Frischlachs

im Filo Teig mit Wirzblatt



### Zutaten für 4 Personen

FISCH:  
600g Filet Royal ohne Haut

FILO TEIG MIT WIRZBLATT:  
4 Wirzblätter  
8 Blatt Filo Teig (Fertigprodukt)  
Butter, flüssig  
Bratbutter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

KEFEN:  
300g Kefen  
1 EL Butter  
½ Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
¼ dl Gemüsefond  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

# Schottischer Frischlachs

im Filo Teig mit Wirzblatt

## Vorbereiten

### ROULADEN:

Filet Royal in vier Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wirzblätter im kochenden Salzwasser blanchieren. Im Eiswasser abschrecken. Mit Küchenpapier trocknen. Die Rippen der Wirzblätter wegschneiden. Wirzblätter mit flüssiger Butter bestreichen.

Jedes Teil vom Filet Royal zuerst im Wirzblatt und dann in 2 Lagen Filo Teig zu Rouladen einrollen.

## Zubereiten

### ROULADEN UND KEFEN:

Fischrouladen in Bratbutter rundherum anbraten, dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C 4–6 Min. backen.

Rohe Kefen in Butter mit Zwiebeln, Knoblauch und Gemüsefond dünsten. Abschmecken.

## Anrichten

Rouladen dritteln und auf den Kefen anrichten. Servieren.

### Tipp

Gericht ohne Kefen zubereiten: Die Roulade in einer Gratinplatte mit Butterflocken im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10 Min. gratinieren.

Für dieses Gericht eignen sich auch Zander oder Lachsforelle.