

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Schottischer Frischlachs

mit Boursinkäse im Filo Teig
und Basilikum-Pesto



Zutaten für 4 Personen

FISCH:
600g Filet Royal ohne Haut
(2 Stück zu je 300g)

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

AUFSTRICH:
400g Boursinkäse
2 EL Pistazienkerne, gehackt
1 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer aus der Mühle

BASILIKUM-PESTO:
100g Basilikum Blätter
50g Pinienkerne
50g Parmesan, gerieben
3 Knoblauchzehen, geschält
1½ dl Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schottischer Frischlachs

mit Boursinkäse im Filo Teig
und Basilikum-Pesto

Vorbereiten

FISCH:

Die beiden Filets Royal längs halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

AUFSTRICH:

Boursinkäse mit Pistazienkernen und geschnittenem Schnittlauch mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Filets damit bestreichen. Pro Filet je 4 Lagen Filo Teig auslegen. Bestrichene Filets auf den Teig legen und einpacken. Mit flüssiger Butter bestreichen.

BASILIKUM-PESTO:

Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne zusammen mit dem Olivenöl pürieren. Parmesan dazu, mit Salz und Pfeffer würzen, alles vermischen.

Zubereiten

ROULADEN:

Fischrouladen in der Bratbutter rundherum goldbraun braten. Gesamtbratzeit 4 Min.

Anrichten

In gleichmässige Tranchen schneiden. Mit der Basilikum-Pesto servieren.

Tipp

Filets im Teig können nicht angebraten im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10 Min. gebacken werden.

Basilikum-Pesto ist in einem gut verschlossenen Glas mit etwas Olivenöl bedeckt und gekühlt sicher eine Woche haltbar.

Für dieses Gericht eignen sich auch Filets Royal vom Zander oder Dorsch.