

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Saibling

in Mangold & Nudelteig

Zutaten für 4 Personen

FISCH:

600g Filets ohne Haut
(2 Stk. zu je ca. 300g)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

FISCHFARCE:

60g Filet ohne Haut
40g Vollrahm
1 Prise Salz

ROULADE:

4 Mangoldblätter, ohne Strunk
250g Nudelteig, ausgewallt
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Alufolie
Klarsichtfolie



Saibling

in Mangold & Nudelteig

Vorbereiten

FISCH:

Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets sorgfältig flachklopfen. Kühlstellen.

FISCHFARCE:

Filet fein schneiden. Mit Salz würzen und 10 Min. kühlstellen. Danach zusammen mit dem Rahm im Mixer pürieren.

ROULADE:

Nudelteig blanchieren und abschrecken.

Mangoldblätter blanchieren und abschrecken. Mit Küchenpapier gut trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereiten

ROULADE:

Alufolie auslegen. Darauf Klar-sichtfolie legen und mit Olivenöl bepinseln. Darauf den Nudelteig, darauf die Mangoldblätter und dann die Filets nebeneinander darauflegen. Die Fischfarce gleichmässig daraufstreichen. Bestrichene Filets mit Hilfe der Folie längsseitig zu einer Roulade einrollen. An den Enden die Folie satt wie ein Bonbon zudrehen. Das Folienpaket in leicht siedendem Wasser ca. 20 Min. pochieren.

Anrichten

Roulade aus dem Wasserbad nehmen, auspacken und die Roulade in Tranchen portionieren. Servieren.

Tipp

Auf Spinat anrichten, mit Tomaten aus dem Ofen garnieren und mit einer Safransauce servieren.

Für dieses Gericht eignen sich auch Swiss Lachs, Forelle, Felchen.