

Lachs- Zanderroulade

Zutaten für 6 Personen als Vorspeise

400 g Zander
400 g Lachsfilet
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Prise Senfmehl
(Möhrenjulienne)
(Wirsing)
1 Schuss Noilly Prat
Joghurt, Crème fraîche, Basilikum

Zubereitung

1. Das Lachsfilet mit der Sahne und den Gewürzen in der Moulinette zu einer sehr feinen Farce verarbeiten.
2. Danach die Farce durch ein feines Sieb streichen.
3. Das Zanderfilet auf Klarsichtfolie legen, so dass es eine Fläche von 20x30 cm bedeckt.
- (4. Die Lachsfarce auf das Zanderfilet aufstreichen, die Möhrenjulienne in die Mitte geben.)
5. Die Fischroulade von der langen Seite her aufrollen, danach in Aluminiumfolie packen und im Wasserbad 25-30 Minuten pochieren. Nach dem Auskühlen in Tranchen schneiden
Anrichten mit einer Sauce aus Joghurt Crème fraîche und Basilikum

Meine Variante: Die Zanderfilet auf pochierte Wirsingblätter legen.