



Saiblingsröllchen im Mangoldblatt

Für 5 Personen

Zutaten:

10 Forellenfilets ohne Gräten
Frischer Meerrettich
2 Stauden Mangold (rot oder grün)
Saure Sahne
1 Zitrone
Weißwein
½ Zwiebel
1 Karotte
½ Stange Lauch
200 g Sahne
1 EL Stärke

Zubereitung:

- Den Mangold putzen und in einem leichten Salzwasser blanchieren
- Forellenfilets mit kaltem Wasser abspülen und salzen
- Gemüse in dünne Streifen schneiden und mit etwas frischer Butter andünsten
- Gemüse mit Salz und wenig Safran würzen
- Blanchierten Mangold auslegen (10 große Blätter)
- Saiblingsfilets auf den Mangold geben und mit den Gemüsestreifen belegen
- 10 Röllchen rollen und in eine gebutterte Backform legen
- Mit Weißwein, Wasser und wenig Zitronensaft beträufeln und zugedeckt ca. 8 Minuten garen
- Die fertigen Röllchen warmstellen
- Den übriggebliebenen Fond mit der Sahne einreduzieren, mit etwas Stärke binden und abschmecken

Unsere Empfehlung: Als Beilage empfehlen wir Buchweizenrisotto.

Schüle's Küchenteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★