

## Fischrolle auf Petersilienschaum mit Kartoffelkugeln



4 Personen

2,80 € pro Personen

90 Minuten

Weißwein

### Zutaten für die Fischrolle:

1 Beutel Rotbarsch gefroren  
1 Päckchen Lachs gefroren  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer  
Klarsichtfolie

### Zutaten für die Soße:

1 Zwiebel (mittel)  
1 Bund Petersilie oder ein Päckchen gefrorene Petersilie  
100g Butter  
1 Becher Schmad  
1/2 Becher Sahne  
1 EL gekörnte Brühe  
Salz und Pfeffer

### **Zutaten für die Kartoffeln:**

Soviel große Kartoffeln, dass rund 10-15 Kartoffelkugel pro Personen ausstechen können.

25g Butter

Salz

### **Vorbereitungen:**

Den Lachs und die Rotbarschfilets im Kühlschrank auftauen.

Die Petersilie waschen und sehr fein hacken.

### **Die Zubereitung:**

Bei diesen Rezept bewegen wir uns inzwischen auf dem Parkett von Sterneköchen. Wenn Sie dieses Gericht 1-2 mal geübt haben, können Sie sich mit ruhigen Gewissen für das Perfekte Dinner bewerben. Sie werden gewinnen!!!

Das Rezept sieht recht schwierig aus, ist es aber garnicht. Die einzige Kunst besteht darin, dass die Fischrolle luftdicht und eng gerollt werden muss.

Fangen wir also an:

#### **Die Kartoffeln Teil Nr.1**

- Die Kartoffeln schälen.
- Mit einem Kugelausstecher (bekommen Sie in gutsortierten Haushaltswaren Abteilungen in großen Kaufhäusern) die Kugeln aus der Kartoffel drehen/ausstechen.
- Wasser mit Salz zum sieden bringen.
- Die Kartoffelkugel dazu geben und bissfest kochen.
- Die Kartoffeln aus dem Wasser entfernen und mit kalten Wasser abspülen.

#### **Die Fischrolle:**

- Den aufgetauten Lachs aus der Folie nehmen, abwaschen und mit Küchenkrepp abtrocknen.
- Die Rotbarschfilet ebenfalls abwaschen und abtrocknen.
- Den Lachs je nach Größe der Länge nach halbieren bzw. vierteln.
- Beide Fische zuerst mit Zitronensaft betreufeln, dann Salzen und leicht Pfeffern.
- Nun ein großes Stück Klarsichtfolie auf dem Küchentisch ausbreiten.
- Darauf 2-3 Rotbarschfilets legen.
- Nun ein Streifen Lachs in die Mitte auf den Rotbarsch legen.



- Jetzt die Fische mit der Klarsichtfolie zu einer Rolle rollen. Achten Sie darauf, dass sich die Folie nur außen befindet und nicht mit in den Fisch mit eingerollt wird.
- Die Folie muss eng gerollt werden. Achten Sie darauf, dass die Folie eng am Fisch liegt und wenn möglich nahezu keine Luft mehr in der Rolle ist.
- Die Rolle an einem Ende zusammenknoten.
- Vom Knoten aus die Luft aus der Rolle schieben.
- Das zweite Ende ebenfalls zusammenknoten.



- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die Rolle luftdicht ist, geben Sie eine zweite Klarsichtrolle um die Rolle.
- Bringen Sie nun 2l Wasser in einem Schnellkochtopf zum Sieden.
- Gegen Sie nun soviel Einsätze in den Topf, dass man die Fischrolle auf die Einsätze legen kann, die Rolle selber aber nicht mit Wasser in Berührung kommt, sondern nur mit dem Dampf.
- Jetzt die Rollen auf/in die Einsätze geben und den Topf mit einem normalen Deckel (nicht der Drucktopfdeckel) abdecken. Haben Sie keinen anderen Deckel ans den Drucktopfdeckel zur Hand, so können Sie den Topf z.B. auch mit einer Kuchenplatte abdecken.
- Den Fisch nun 20 Minuten im Dampf garen. Sollten Sie ein besseres System wissen oder haben, nur zu. Wichtig ist nur, dass der Fisch im Dampf gegart werden soll.

### Die Kartoffeln Teil Nr.2

- Während der Fisch im Dampf gart, die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen.
- Die Kartoffelkugel bei schwacher Hitze in der Pfanne erwärmen bzw. anbraten.
- Leicht salzen.
- Bei schwacher Hitze warmhalten.

### Die Soße:

- 100ml Wasser erhitzen, die gekörnte Brühe einstreuen und zu einer flüssigen Brühe aufkochen.
- Die Brühe fürs erste an die Seite stellen.
- Die gehackte Petersilie (alternativ die gefrorene Petersilie) zu der Brühe geben, 1-2 Minuten mitkochen und dann mit einem Mixer in der Brühe pürieren.
- Die Zwiebel schälen und sehr in sehr feine Würfel schneiden.
- Die Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen und darin die Zwiebelwürfel glasig dünsten.
- Den Becher Schmand dazu geben.
- Alles leicht salzen und unter gelegentlichen rühren bei schwacher Hitze einkochen lassen. Die Soße darf ruhig dickflüssig werden.
- Nun die Petersilien-Brühe und die Sahne unter rühren in die Soße geben.
- Das ganze noch einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Bei kleinster Hitze unter gelegentlichen umrühren bis zur Verwendung warm halten.

### Das Anrichten:

- Die Fischrollen aus dem Dampf nehmen. (passen Sie auf, auch Dampf ist sehr heiss !!!)
- Den Fisch aus der Folie ausrollen.
- Die Fischrolle auf ein Brett legen und in Scheiben schneiden.
- Die Petersiliensoße zu einem Soßenspiegel auf einen tiefen Teller gießen.
- Die Fischrollenscheiben auf die Soße setzen.
- Den Teller mit den Kartoffelkugel ausgarnieren.
- Fertig

**Guten Appetit mit Ihrer ersten Fischrolle !!!**