

## Wirsing-Roulade vom Zander mit Chili-Nudeln

### Für 2 Personen

3 Zanderfilets, ohne Haut	150 g Bachsaiblingfilet	250 g Chilinudeln
1 Schalotte	4 Wirsingblätter, groß	40 g Butter
1 EL Crème-fraîche	1 EL Forellenkaviar	75 ml Sahne
50 ml Riesling, halbtrocken	100 ml Fischfond	2 TL Koriandersamen
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Chilinudeln in Salzwasser gar kochen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Ein Zanderfilet in grobe Stücke schneiden. Die Koriandersamen zermörsern und mit der Sahne mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Farce durch ein Haarsieb passieren und kalt stellen. Den Wirsing vom Strunk befreien und in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abkühlen. Die Blätter auf ein Küchentuch geben und mit dem Nudelholz flach rollen. Die Wirsingblätter auf Alufolie geben und mit der Farce bestreichen. Die beiden Zanderfilets leicht salzen, auf die Wirsingblätter geben und mit der Farce bestreichen. In die Mitte jeweils ein halbes Bachsaiblingfilet legen und ebenfalls mit der Farce bestreichen. Das Ganze in der Folie zu kleinen Röllchen formen. Die Wirsingwickel in kochendes Wasser geben und circa 15 Minuten ziehen lassen. Für die Soße die Schalotte abziehen und fein hacken. In Butter anschwitzen und mit dem Riesling auffüllen. Den Fischfond hinzugeben und köcheln lassen. Die Crème-fraîche und die restliche Butter hinzugeben und pürieren. Kurz vor dem Servieren den Forellenkaviar zu der Soße geben. Die Chilinudeln abgießen. Die Wirsingwickel aus der Alufolie nehmen und auf den Tellern anrichten. Die Nudeln hinzugeben und mit der Soße übergießen.

Dominik Ringler am 24. März 2010