

# Dreierlei Fisch-Roulade mit Bandnudeln und Spargel

## Für zwei Personen

4 Schollenfilets à 100 g	100 g Räucherlachs	8 Scheiben Frühstücksspeck
250 g weißer Spargel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
3 Eier	3 EL Butter	50 ml Schlagsahne
300 g Mehl	100 g Pinienkerne	6 Zweige Rosmarin
100 g Bärlauch	2 TL Walnussöl	40 ml Olivenöl
Mehl, Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hinein drücken und die Eier, einen Teelöffel Olivenöl und eine Prise Salz hinein geben. Anschließend die Zutaten durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und zehn bis 15 Minuten ruhen lassen. Danach den Nudelteig in drei Teile teilen, die Arbeitsplatte und das Nudelholz mit Mehl einreiben und den ersten Teigballen dünn ausrollen. Mit den übrigen zwei Teigballen ebenso verfahren. Den ausgerollten Teig kurz antrocknen lassen und anschließend in etwas breitere Streifen schneiden und anschließend die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Den Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Den Knoblauch abziehen. Den Bärlauch abzupfen und klein mixen. Die Pinienkerne, den Knoblauch und so viel Olivenöl dazu geben, dass ein Pesto entsteht. Erneut die Zutaten klein mixen und das Pesto mit Salz abschmecken. Die Schollenfilets waschen, trocken tupfen und dünn mit dem Pesto bestreichen. Einen Teelöffel Pesto übrig lassen. Den Räucherlachs in rechteckige Stücke schneiden, je ein Stück in die Mitte der Filets legen und diese zu einer Roulade einrollen. Die Fischrouladen mit Speck umwickeln und mit Holzspießen fixieren. Olivenöl und vier Rosmarinzweige in einer Pfanne erhitzen und darin die Rouladen etwa fünf Minuten braten. Anschließend die Rouladen mit zwei Rosmarinzweigen maximal 15 Minuten im Ofen fertig garen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin den Zucker karamellisieren lassen. Einen Schuss Walnussöl dazu geben und anschließend den Spargel in der Pfanne etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Einen Teelöffel Pesto dazu geben und den Spargel so lange anbraten, bis er leicht gebräunt ist und noch etwas Biss besitzt. Dabei gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne dazu gießen und aufkochen lassen, bis sie etwas eindickt und cremig wird. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und damit den Spargel und die Sahne abschmecken. Die Nudeln abgießen, in die Pfanne geben und kräftig umrühren. Erst kurz vor dem Servieren die Bärlauchblätter abzupfen, waschen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Schollenrouladen mit den Nudeln und dem Spargel auf Tellern anrichten.

Nicole Freitag am 05. Mai 2014