

Mangold-Saibling-Röllchen, Kräuter-Creme, Linsen-Salat

Für zwei Personen

Für die Saiblingsrolle:

2 Saiblingsfilets à 200 g	1 bunter, großer Mangold	200 g Kataifiteig
200 g Butterschmalz	50 g Butter	250 ml kalte Sahne
100 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	10 ml Sojasauce
1 Bund Schnittlauch	1 Prise Zucker	Fett

Salz, Pfeffer

Für den Linsensalat:

1 Scheibe Bacon	200 g rote Linsen	1 Schalotte
50 g Staudensellerie	1 rote Paprika	1 Orange
1 Limette	200 ml Hühnerfond	100 ml trockener Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	1 TL Ras-el-Hanout	

Für die Creme:

100 ml Crème-fraîche	1 Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie
----------------------	------------------	------------------------------------

Salz, Pfeffer

Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fett in der Fritteuse vorheizen.

Für die Mangold-Saiblings-Röllchen Saibling waschen, trocken tupfen und ein Filet in Sojasauce marinieren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mangoldblätter vom Strunk zupfen, waschen, trocken tupfen und in Gemüsefond, Wein und Zucker blanchieren.

Mangoldblätter auf einem Küchbrett auslegen. 200 Milliliter kalte Sahne mit dem anderen Fischfilet und etwas Salz pürieren und auf die Mangoldblätter streichen. Mariniertes Saiblingsfilet und Schnittlauchröllchen darauf geben, mit Salz und Pfeffer würzen, danach einrollen. Anschließend mit Kataifiteig umwickeln und die Röllchen in heißem Fett frittieren. Danach bei 50 Grad im Backofen 15 Minuten lang gar ziehen lassen.

Mangoldstile in Stücke schneiden und für weitere acht Minuten in dem Gemüsefond fertig garen. Kurz vor dem Servieren noch in etwas Butter anbraten.

Für den Linsensalat die roten Linsen für zehn Minuten in Hühnerfond und Weißwein kochen. Schalotte abziehen und klein schneiden. Limetten- und Orangenschale abreiben, Limette halbieren und Saft auspressen. Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in kleine Würfel schneiden. Sellerie putzen, von holzigen Fäden befreien, in Würfel schneiden und mit Bacon und Schalotten in einer Pfanne anschwitzen, mit Ras el-Hanout und Limettenabrieb würzen und unter die Linsen heben. Paprikawürfel und Petersilienblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Orangenabrieb und Limettensaft würzen.

Für die Kräutercreme Koriander- und Petersilienblätter abzupfen, klein hacken, mit Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer mixen.

Kräutercreme mit Linsensalat und aufgeschnittenen Saiblingsröllchen auf Tellern anrichten und mit Mangoldgemüse garniert servieren.

Ellen Hunt am 24. September 2015