

# Bach-Saibling-Roulade, Blatt-Spinat, Schnittlauch-Soße

## Für 2 Personen

1 Bachsaibling ca. 1,2 kg	30 ml Sahne	Salz, Pfeffer
2 Stängel Basilikum	500 g Blattspinat	1 kleine Knoblauchzehe
1 Schalotte	2 EL Butter	1 Prise Muskat
<b>Für die Sauce:</b> 100 g Champignons, weiß	3 Schalotten	
3 EL Butter	5 Pfefferkörner	1 Zweig Thymian
250 ml Riesling	250 ml Fischfond	50 g Crème-double
50 ml Sahne	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	1 Bund Schnittlauch	

Den Bachsaibling waschen und filetieren. Mit einer Pinzette sorgfältig die Gräten ziehen und anschließend von der Haut lösen. Vom Filet ca. 30 g abschneiden, würfeln und mit der Sahne und etwas Salz im Cutter zu einer Farce zerkleinern. Die Filets nun in vier Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, je 2 mit der Fischfarce bestreichen und mit Basilikumblätter belegen und darauf die übrigen Filets legen. Die zusammengelegten Bachsaiblingfilets in hitzebeständige Folie einrollen und diese im Ofen bei 120 Grad unter Zugabe von Wasserdampf (dazu ein feuerfestes Gefäß mit etwas Wasser füllen und mit in den Ofen geben) ca. 7 - 9 Minuten garen. Den Spinat putzen, von den Stielen befreien, in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotte mit der angedrückten Knoblauchzehe glasig anschwitzen. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Den Knoblauch entfernen. Vor dem Servieren den Spinat auf ein Küchentuch geben, damit das überschüssige Wasser entfernt wird.

Für die Sauce:

Champignons putzen und fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Pfefferkörner und Thymian zugeben. Mit dem Riesling ablöschen und diesen fast völlig einkochen lassen. Dann mit Fischfond aufgießen und wiederum um die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Crème double und die Sahne zur passierten Sauce gießen und kurz kochen. Mit einem Stabmixer restliche Butter in kleinen Stücken dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Je nach Säuregehalt des Weines eventuell noch mit Zitronensaft abrunden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Fischrouladen auspacken und schräg anschneiden. Spinat auf den Tellern anrichten, darauf je zwei Stücke Roulade geben. Sauce nochmal aufmixen, Schnittlauch einstreuen und um den Spinat gießen.

Karlheinz Hauser 09. Januar 2012