

Saibling mit Schwarzwälder Schinken und Rhabarber-Gemüse

Für 4 Personen

4 Saiblingfilets à 160 g	ca. 80 g Sahne	Salz
8 Sch. Schwarzwälder Schinken	600 g Rhabarber	3 Stängel glatte Petersilie
1 Brötchen	400 g Kartoffeln, mehlig	3 EL Butterschmalz
1 Schalotte	2 EL Butter	ca. 1 EL Zucker

Fischfilets vollständig entgräten, die Enden und Seitenränder gerade abschneiden. Diese Abschnitte mit Sahne und einer Prise Salz in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Die Farce dünn auf eine Seite der Fischfilets streichen, darauf je eine Scheibe Schinken legen und aufrollen. Die Fischrouladen einzeln in hitzebeständige Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einwickeln. In einem Topf Wasser auf 65 Grad erhitzen und die Rouladen darin ca. 20 Minuten pochieren (die Wassertemperatur von 65 Grad z.B. mit einem Fleisch-oder Teethermometer immer wieder überprüfen). Den Rhabarber waschen, falls erforderlich schälen bzw. Fäden ziehen. Dann den Rhabarber längs in dünne ca. 7 cm lange Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Brötchen grob schneiden und mit den Petersilienblättern im Cutter fein zerhacken. Die Kartoffeln schälen, in grobe Raspel reiben, gut ausdrücken. In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen, Kartoffelraspel einstreuen, leicht salzen und von beiden Seiten zu einem goldgelben Rösti ausbraten. Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Rhabarberstreifen zugeben, kurz mitbraten, etwas Zucker überstreuen und karamellisieren lassen. Die Fischrouladen aus den Folien packen, je eine Scheiben Schinken darum herum wickeln und in den Petersilienbröseln wenden. In einer Pfanne mit 1 EL heißem Butterschmalz kurz von allen Seiten anbraten. Das Rösti vorsichtig aus der Pfanne nehmen und vierteln. Die Rouladen mit dem Rhabarbergemüse und Röstivierteln anrichten.

Jacqueline Amirfallah 09. Mai 2012