

## Lachs-Involtino mit Wirsing

4 große Wirsingblätter	Salz	2 Zweige Thymian
4 EL schwarze Oliven	4 EL Olivenöl	500 g Lachsfilet
Pfeffer	400 g Petersilienwurzeln	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 EL Butter	300 g Sahne
400 ml Gemüsebrühe	1 Bio-Orange	

Wirsingblätter in einem Topf kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren. Dann abgießen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Den dicken Strunk mit dem Messer abschneiden, dann die Blätter leicht plattieren.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und von einem Zweig die Blättchen abstreifen.

Oliven grob schneiden, mit den Thymianblätter und 1 EL Olivenöl im Mixer zerkleinern.

Lachsfilet in vier gleichgroße Stücke schneiden, salzen und pfeffern.

Die Fischstücke mit der Oliventapenade bestreichen und wie eine Kohlroulade im Wirsingblatt einwickeln.

Petersilienwurzeln putzen, waschen, schälen und kleinschneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einem Topf 1 EL Olivenöl und 2 EL Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.

Knoblauch und Petersilienwurzeln hinzugeben. Mit Sahne und Brühe leicht bedecken, aufkochen und dann ca. 20 Minuten leicht köchelnd garen.

Die Petersilienwurzeln inklusive Flüssigkeit zu einer feinen Creme pürieren.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Orangen halbieren und den Saft auspressen.

Die Petersilienwurzeln mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer backofengeeigneten Pfanne restliches Olivenöl erhitzen. Wirsing-Involtini darin von allen Seiten anbraten.

Anschließend mit der Pfanne ca. 7 Minuten im Ofen fertig garen.

Pfanne wieder auf den Herd stellen, die Involtini wenden. Restliche Butter und den Thymianzweig in die Pfanne geben und das Bratfett aus der Pfanne mit einem Löffel langsam über die Involtini träufeln.

Etwas Orangensaft mit in die Pfanne geben und zu einer leichten Sauce einkochen.

Petersilienwurzelcreme auf Tellern anrichten. Die Fischroulade anlegen und mit der Sauce beträufeln.

Daniele Corona am 27. Januar 2023