

Wirsing-Roulade von Zander, Saibling, Kürbis-Soße

Für zwei Personen

Für die Kürbis-Paprika-Sauce:

150 g Muskatkürbis	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 cm Ingwer	20 g kalte Butter	125 ml Geflügelfond
$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma	1 Msp. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner	$\frac{1}{4}$ TL zerstoßene Zimtrinde
Salz		

Für die Wirsingrouladen:

100 g Saiblingsfilet	100 g Zanderfilet	2 große Wirsingblätter
200 ml kalte Sahne	2 EL Butter	1 TL Dijon Senf
1 Zweig Dill	1 Zweig Estragon	$\frac{1}{2}$ TL Anissamen
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL Schwarze Pfefferkörner	Muskatnuss
mildes Chilisalز	Salz	Pfeffer

Für das Gurkengemüse:

$\frac{1}{2}$ kleine Salatgurke	1 Zweig Dill	20 g Butter
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Kürbis-Paprika-Sauce:

Den Pfeffer mit Koriander, Piment und Zimt in eine Gewürzmühle füllen.

Paprika waschen, vierteln, von Kernen und Scheidewänden befreien und mit einem Sparschäler schälen. Anschließend klein schneiden. Kürbis schälen, Kerne entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und eine Scheibe fein schneiden. Kürbis, Paprika, Knoblauch und Ingwer in einem Topf mit Gemüsefond in etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Kurkuma und geräuchertes Paprikapulver und hinzufügen und mit Gewürzen aus der Mühle abschmecken. Sauce pürieren, Butter einmischen und salzen, gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.

Für die Wirsingrouladen:

Anissamen, Pfeffer- und Korianderkörner in eine Gewürzmühle füllen.

Zander und Saibling in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fisch und Sahne separat etwa 5 Minuten ins Gefrierfach stellen, damit alle Zutaten eiskalt sind. Fischwürfel danach in einen Blitzhacker geben, 100 ml kalte Sahne, Senf, Chilisalز und eine Prise Muskat hinzufügen und mit den Gewürzen aus der Mühle abschmecken. Fischmasse pürieren, bis eine Bindung entsteht. Restliche Sahne in 2 Portionen untermischen. Farce sollte glatt und glänzend sein. Dill und Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken. 1 TL Dill und $\frac{1}{4}$ TL Estragon dazugeben. Fertige Fischfarce in eine Schüssel füllen und kühl stellen.

Wirsingblätter waschen und trockentupfen. Blattrippe in einer Dreieck-Form herausschneiden und Blätter in Salzwasser je ca. 2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Je ein Blatt auf ein Backpapier legen, mit einem weiteren Backpapier belegen und mit einem Nudelholz mehrfach darüber rollen. (Bei kleineren Blättern zwei Blätter übereinanderlappend auf das Backpapier legen).

Fischfarce nun entlang der Mitte etwa 7 cm breit auf die flach gerollten Wirsingblätter verteilen. Wirsing mit Farce seitlich einschlagen und einrollen. Rouladen zuerst in Klarsichtfolie und dann in Alufolie wickeln.

Danach einen Topf mit Wasser auf ca. 75 Grad erhitzen und Wirsingrouladen einlegen. 15 bis 20 Minuten darin durchziehen lassen.

Währenddessen Butter in einer Pfanne auf hoher Stufe schmelzen und solange bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie langsam karamellisiert und eine goldbraune Farbe annimmt. Rouladen anschließend aus der Folie wickeln, mit der braunen Butter bepinseln und mit Chilisalz würzen.

Für das Gurkengemüse:

Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in halbmondförmige Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne 1 EL Wasser erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurkenscheiben darin kurz erwärmen, einen halben Teelöffel Dill hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kürbis-Paprika-Sauce auf warmen Tellern verteilen, je eine Roulade schräg halbieren, darauf setzen und mit dem Gurkengemüse servieren.

Alfons Schuhbeck am 30. September 2022