

Saibling-Lachsrolle mit Spargel und Hollandaise-Creme

Für 4 Personen:

Filets von zwei Saiblingen	400 g Lachsfilet	200 g Sahne
1 Eiweiß	Salz	600 g weißer Spargel
Salz, Zucker	1 Scheibe Orange	1 Scheibe Zitrone
3 Eier (hart gekocht)	3 EL weißer Balsamico Essig	1 EL scharfer Senf
1 EL Mango-Chutney	Salz und Zucker	5 EL Olivenöl
125 g Butter	5 ml weißer Balsamico Essig	2 Eigelbe
1 Ei	50 ml kräftiger Gemüfefond	10 ml Zitronensaft
1 Handvoll Pinienkerne	1 Handvoll frischer Bärlauch	1 Sahne-Siphon
2 Patronen		

Die Fischfilets waschen und gut trocken tupfen. 200 g Lachs fein würfeln und mit Sahne, Eiweiß und Salz vermischt tiefkühlen, bis die Flüssigkeit zu frieren beginnt. Den übrigen Lachs in fingerdicke Streifen schneiden. Die eisgekühlten Zutaten im Mixer fein pürieren.

Dabei das Gerät öfter schütteln damit sich die Zutaten gut vermischen.

Die Farce abschmecken und kühl stellen.

Ein Stück Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Salz bestreuen. Die Fischfilets nebeneinander darauflegen. Die Fischfarce auf die Filets streichen. Die Lachs Balken jeweils auf das schmale Ende der Filets legen. Schwanzspitzen über den Lachs klappen und alles mithilfe der Folie zu einer straffen Roulade aufrollen. An den Spitzen eindrehen. Die Roulade nochmals in Alufolie einrollen und die Enden wie ein Bonbon durch Drehen verschließen.

Wasser in einem Topf aufkochen und die Roulade darin knapp 15 Minuten garen. Anschließend die Roulade auspacken und aufschneiden.

Spargelstangen schälen und die unteren zwei Zentimeter abschneiden.

Etwa 2 l Wasser mit etwas Salz, Zucker, Orangen und Zitronenschale aufkochen. Den Spargel ca. 8-10 Minuten sanft sieden lassen. Aus Essig, Senf, Mangochutney, Salz und Zucker eine Marinade aufrühren.

Das Olivenöl dazugeben, wenn sich Salz- und Zuckerkristalle gelöst haben.

Für die Hollandaise Creme Butter, Essig und Fond erwärmen. Ei, Eigelb und Zitronensaft zugeben und mit einem Stabmixer mixen. Die lauwarmer Flüssigkeit in ein Sahnesiphon geben, mit einer Kapsel aufschäumen.

Kräftig schütteln.

Anrichten:

Den lauwarmen Spargel auf Teller anrichten. Die Eier hacken über den Spargel verteilen und mit Marinade begießen. Die Fischroulade neben dem Spargel arrangieren und den Schaum aufspritzen. Mit etwas Pinienkernen und frisch gehacktem Bärlauch bestreuen.

Christian Henze am 09. April 2021