

Roulade vom Saibling

Für die Roulade vom Saibling

4	St.	Saiblingsfilets
1/2		Karotte
1/4		Kohlrabi
2	St.	Champignons
2	St.	Oliven ohne Stein
1/4	Stange	Lauch
50	g	Butter
1/8	Bund	Petersilie
		Salz
		Pfeffer

1. Die Saiblingsfilet entgräten, Filets dünn plattieren und mit Salz & Pfeffer würzen.
2. Die Karotten & Kohlrabi in gleichmäßige Stifte schneiden.
3. Die Oliven, Petersilie und Champignons fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Butter die Champignonmasse gut anbraten.
4. Anschließend den Lauch in längliche Scheiben schneiden, kurz bis zur Mitte einschneiden und zusammen mit dem Kohlrabi und Karotten in einem Wasser mit Salz kurz kochen.
5. Anschließend in den Lauch die Pilzmasse auftragen, und die Kohlrabi & Karotten jeweils 2 Stück wie ein Schachbrett auftragen.
6. Einrollen und in das Filet legen.
7. Das Filet nun einrollen, Klarsichtfolie & Alufolie einpacken und im Wasserbad bei Mittlere Hitze ca. 10 min garen.