



## Wirsing-Rauchforellenroulade mit Meerrettich-Safransauce und Sellerie-Kartoffelpüree

### Zutaten (für vier Personen)

8 blanchierte Wirsingblätter  
4 Forellenfilets ohne Haut (à 50 g)  
2 Stück geräucherte Forelle (à 50 g)  
120 ml Sahne  
2 EL bunte Paprikawürfel  
1 EL gehackte Dillspitzen  
500 ml Gemüsebrühe  
6 Wacholderbeeren  
6 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
2 Rosmarinzweige  
4 Dillsträußchen

80 g Zwiebelwürfel  
1 EL Olivenöl  
1 EL Maismehl  
80 ml Milch  
160 ml Fischfond  
1 ½ EL frisch geriebener Meerrettich  
1 Msp. Safran, gemahlen

250 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
150 g Selleriewürfel  
125 ml Milch  
80 ml Sauerrahm  
Vanillesalz  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa eine Stunde)

Frische Forellenfilets in Würfel schneiden, leicht anfrosten und in den Mixer geben. Mit eiskalter Sahne angießen und fein pürieren. Masse in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Dillspitzen und ansautierte bunte Paprikawürfel unterheben. Geräucherte Forelle in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unterheben. Blanchierte Wirsingblätter übereinander legen und mit Küchentrepp etwas abtupfen. Fischmasse darauf geben und verteilen. Straff einrollen und mit Kordel zubinden. Die Rouladen in den sprudelnden Sud der Gemüsebrühe mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Rosmarinzweigen einlegen, abdecken und eine gute Viertelstunde ziehen lassen. Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, mit Maismehl bestäuben, einrühren, mit Milch angießen, mit Fischfond auffüllen, aufkochen und köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettich und Safran unterziehen.  
Kartoffeln und Selleriewürfel kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Erhitzte Milch einrühren, mit Sauerrahm verfeinern und mit Vanillesalz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller als Bett anrichten. Von der Roulade die Bindfäden entfernen, in Scheiben schneiden, daraufsetzen, Sauce rundum angießen und mit Dillsträußchen garnieren.

### **Nährwerte pro Portion**

456 kcal - 28 g Fett - 28 g Eiweiß - 30 g Kohlenhydrate - 2,5 BE

**Dieses Gericht ist pescetarisch und glutenfrei.**