

REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICKE ZUHAUSE

*Augenblick
Skylounge*

Frühlingsrolle von Edelfischen auf Rahmfenchel



Original
*Augenblick
Skylounge*
Rezept

ZUTATEN

400 g Fischfilet, ohne Haut und Gräten (z.B. Zander, Lachs, Forelle)
Salz, Pfeffer
Saft von 1 Zitrone
Frühlingsrollenblätter
1 Eiweiß
2 Fenchelknollen
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Zucker
150 ml Weißwein/ 200ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
50 g Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Fischfilets in kleine Würfel schneiden, diese mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und gut vermengen.

Schritt 2

Etwas von dem marinierten Fisch in die Mitte eines Frühlingsrollenblattes geben. Diese rundum dünn mit Eiweiß einpinseln, Seiten links und rechts einschlagen, dann straff aufrollen. Auf die gleiche weitere Rollen herstellen bis Ihre Füllung aufgebraucht ist. Dann sofort kalt stellen.

Schritt 3

Fenchel putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Schritt 4

Fenchel, Schalotten und Knoblauch in heißem Olivenöl ohne Farbe anbraten, dabei mit Zucker bestreuen, schmelzen lassen, mit Weißwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, kurz aufkochen, dann mit der Sahne auffüllen. Flüssigkeit etwa um die Hälfte reduzieren lassen.

Schritt 5

Fischrollen in heißem Butterschmalz in einer großen Pfanne rundum goldbraun und knusprig ausbacken, gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken mit der Sauce auf Teller anrichten.

Schritt 6

Röllchen halbieren und auf dem Fenchelgemüse anrichten.

Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge