

Forellenfilet in Mangoldhülle

4 frische Forellenfilets
200 ml Sahne
ca. ¼ l Gemüsebrühe oder Fischfond
1 EL Dill, fein gehackt
½ Zitrone
1 Strunk Mangold
1 Schalotte, fein geschnitten
100 ml Weißwein
200 ml Fischfond
Salz, Pfeffer, Muskat

Die Mangoldblätter waschen. In kräftig gesalzenem kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Auf einem Küchentuch trocken tupfen.

Von den Forellenfilets die Haut abziehen und entgräten. Zwei Forellenfilets mit 100 ml Sahne in einen Mixer geben und eine Farce herstellen. Diese mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Dazu frische Dillspitzen geben. Die restlichen Filets mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Farce bestreichen und aufrollen.

Aus den Mangoldblättern die dicken Rippen herausschneiden und die Blätter dünn mit der Fischfarce bestreichen. Die Forellenröllchen in die Mangoldblätter einwickeln. In einen Topf (mit passendem Siebeinsatz) ca. 2 cm hoch Gemüsebrühe oder Fischfond füllen. Die Röllchen in dem Siebeinsatz darauf setzen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 - 6 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Schalotten mit Fischfond, Weißwein und restlicher Sahne in einen Topf geben und um 2/3 einkochen lassen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Röllchen mit der Sauce anrichten. Dazu passen gut Reis oder in etwas Butter geschwenkte Salzkartoffeln.