



# ZANDER-SPINAT-RÖLLCHEN AUF RAHMLINSEN



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Füllungen werden fester und stabiler
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE ZANDER-SPINAT-RÖLLCHEN

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>200 g</b>	Zanderabschnitte,
<b>100 g</b>	Spinat, passiert
<b>4 g</b>	Salz
<b>10 g</b>	Zitronensaft
<b>4 cl</b>	Pernod [Anislikör]
	Koriander, getrocknet, gemahlen
<b>600 g</b>	Zanderfilet, enthäutet
<b>200 g</b>	Lachsfilet, enthäutet

### FÜR DIE RAHMLINSEN

<b>500 g</b>	
<b>200 g</b>	Beluga Linsen, eingeweicht
<b>200 g</b>	Berglinsen, eingeweicht
<b>100 g</b>	Rote Zwiebel(n), gehackt
<b>50 ml</b>	Olivenöl
<b>40 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>250 ml</b>	Weisswein
<b>500 ml</b>	Wasser
<b>80 g</b>	Lauch, geschnitten
<b>80 g</b>	Gelbe Rübe, geschält
<b>160 g</b>	Aubergine/Melanzani, geschält
<b>120 g</b>	Kräuterseitlinge, geschnitten
	Salz, nach Geschmack
<b>2 g</b>	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>10 g</b>	Peterli, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Fischfarce: QimiQ, faschierte Zanderabschnitte, Spinat, Salz, Zitronensaft, Pernod und Koriander zusammen fein cuttern.
2. Zanderfilet plattieren, auf eine Frischhaltefolie legen und mit der Farce bestreichen.
3. Lachsstreifen darauf legen und einrollen, dabei beide Enden gut verknüpfen.
4. Die Röllchen bei 100 °C Dampf ca. 20 Minuten dämpfen.
5. Die eingeweichten Linsen in ein Sieb giessen, gut abwaschen und abtropfen lassen.
6. Zwiebeln in Olivenöl glacieren, Knoblauch und Linsen dazugeben und etwas mitglacieren.
7. Mit Weißwein ablöschen, bis zur Hälfte reduzieren lassen, mit Wasser aufgiessen und weichkochen.
8. Das ganze Gemüse in Olivenöl anbraten und zu den bereits weichgekochten Linsen geben.

9. QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und mit gehacktem Peterli verfeinern.

10. Mit Zanderröllchen anrichten.