



ZANDER-SPINAT-RÖLLCHEN AUF RAHMLINSEN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Füllungen werden fester und stabiler
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE ZANDER-SPINAT-RÖLLCHEN

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

FÜR DIE RAHMLINSEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
200 g	Beluga Linsen, eingeweicht
200 g	Berglinsen, eingeweicht
100 g	Rote Zwiebel(n), gehackt
50 g	Olivenöl
40 g	Knoblauch, gehackt
250 ml	Weisswein
400 ml	Wasser
80 g	Lauch, geschnitten
80 g	Gelbe Rübe, geschält
160 g	Aubergine/Melanzani, geschält
120 g	Kräuterseitlinge, geschnitten
	Salz, nach Geschmack
2 g	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
10 g	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. Mit kaltem QimiQ verfeinern, würzen und gehackte Peterli dazugeben.

10. Mit Zanderröllchen anrichten.