



# LACHS-BARSCH-ROULADE



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

750 g Blätterteig

25 g Ei-Milch-Mischung

## FÜR DIE LACHSFARCE

175 g

400 g Lachsfilet, püriert

2 Ei(er)

15 g Noilly Prat/Wermut trocken

8 g Salz

1.5 g Weisser Pfeffer, gemahlen

300 g Lachsfilet, gewürfelt

## FÜR DIE BARSCHFARCE

110 g

150 g Barschfilet, püriert

1 Eigelb

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

300 g Krabbenfleisch

75 g Erbsen

5 g Schnittlauch

1 g Estragon

25 g Paniermehl

10 g rote Peperoni, Brunoise

## ZUBEREITUNG

1. Für die Lachsfarce: Püriertes Lachsfilet mit QimiQ Saucenbasis, Eier, Noilly Prat, Salz und Pfeffer gut vermischen. Lachswürfel unterheben. Masse auf ein Blatt Frischhaltefolie streichen.
2. Für die Barschfarce: Püriertes Barschfilet mit QimiQ Saucenbasis, Eier, Salz und Pfeffer gut vermischen. Krabbenfleisch, Erbsen, Semmelbrösel, Schnittlauch, Estragon und Paprika unterheben. Masse auf ein Blatt Frischhaltefolie streichen.
3. Barschfarce auf Lachsfarce legen, zu einer Roulade straff einrollen und einige Stunden kühlen.
4. Farce mit Blätterteig umwickeln und beide Enden offen lassen.
5. Mit Ei-Milch-Mischung bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 35 Minuten goldgelb backen.
6. Aus dem Ofen nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Ein Ende anschneiden und Frischhaltefolie rasch herausziehen.
7. Roulade in Scheiben schneiden und servieren.