



LACHS-BARSCH-ROULADE



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

750 g Pâte feuilletée

25 g Ei-Milch-Mischung

FÜR DIE LACHSFARCE

175 g

400 g , réduit en purée

2 Œuf(s)

15 g

8 g Sel

1.5 g Poivre blanc, moulues

300 g , coupé en dés

FÜR DIE BARSCHFARCE

110 g

150 g Barschfilet, réduit en purée

1 Jaune(s) d'œuf

Sel

Poivre noir, moulues

300 g Krabbenfleisch

75 g Zuckererbsen

5 g Ciboulette

1 g Estragon

25 g Chapelure

10 g Poivron rouge, Brunoise

PRÉPARATION

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.