



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 QimiQ Sahne-Basis

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 QimiQ Sahne-Basis

150 g Barschfilet, püriert

1 Eigelb

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

300 g Krabbenfleisch

75 g Zuckererbsen

5 g Schnittlauch

1 g Estragon

25 g Semmelbrösel

10 g Rote Paprikaschote(n), 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.