



# LACHS-BARSCH-ROULADE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**750 g** Pâte feuilletée

**25 g** Ei-Milch-Mischung

## FÜR DIE LACHSFARCE

**175 g** QimiQ Sauce Base

**400 g** Filet de saumon, réduit en purée

**2** Œuf(s)

**15 g** Noilly Prat

**8 g** Sel

**1.5 g** Poivre blanc, moulues

**300 g** Filet de saumon, coupé en dés

## FÜR DIE BARSCHFARCE

**110 g** QimiQ Sauce Base

**150 g** Filet de perche, réduit en purée

**1** Jaune(s) d'œuf

Sel

Poivre noir, moulues

**300 g** Viande de crabe

**75 g** Pois mange-tout

**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.