



LACHS-BARSCH-ROULADE



QimiQ VANTAGGI

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



25



medio

INGREDIENTI PER 10

750 g Pasta sfoglia

25 g Ei-Milch-Mischung

FÜR DIE LACHSFARCE

175 g QimiQ Sauce Base

400 g Filetto di salmone,

2 Uovo (Uova)

15 g Noilly Prat

8 g Sale

1.5 g Pepe blanco,

300 g Filetto di salmone,

FÜR DIE BARSCHFARCE

110 g QimiQ Sauce Base

150 g Filetto di pesce perisco,

1 Tuorlo d'uovo

Sale

Pepe nero,

300 g Carne di granchio

75 g Piselli dolci

5 g Erba cipollina

1 g Dragoncello

25 g Pangrattato

10 g , Brunoise

PREPARAZIONE

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.