

# Roulade von Forelle und Jakobsmuschel an Schmorgurken und Dillblütensauce

(4 Portionen)



## Zutaten für die Roulade:

- 2-3 Forellenfilets (Regenbogenforelle)
- 2 Köpfe Mangold
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 8 Jakobsmuscheln
- Olivenöl

## Zutaten für die Dillblütensauce:

- 3 Schalotten
- 50 g Butter
- 100 ml Weißwein
- ½ l Fischfond
- 350 g Sahne
- Saft von 1 Limette
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 Stängel Dillblüten

## Zutaten für die Schmorgurken mit Dill:

- 3 Salatgurken
- Salz
- 1 EL Butter
- 2-3 EL Sekt (oder Cidre)
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 EL Dijonsenf
- 1 TL gehackter Dill

## Zubereitung:

1. Die Forellenfilets ggf. mit einer Grätenzange oder Pinzette entgräten. Den Mangold vom Strunk schneiden, die Blätter waschen und abtropfen lassen. Dicke Stiele wegschneiden, diese können separat verwendet werden (z.B. gedünstet als Gemüse). Die Blätter in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Auf einem sauberen Küchentuch zu einer gleichmäßigen Matte auslegen, mit einem zweiten Tuch bedecken und mit dem Nudelholz leicht darüber rollen, so dass die Flüssigkeit in die Tücher geht.
2. Für die Dillblütensauce die Schalotten schälen, in Streifen schneiden, in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte reduzieren. Dann mit Sahne auffüllen und mit dem Pürier-Stab pürieren. Die Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Dillblüten einlegen, 10 Minuten in der Sauce ziehen lassen und vor dem Servieren wieder entfernen.
3. Die Forellenfilets würzen und auf die Mangoldmatte legen. Die Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden und auf das Fischfilet legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Mangoldmatte mit der Muschelaufgabe zur Roulade rollen und fest in gebutterte Alufolie eindrehen.
4. Die Gurken schälen, halbieren, die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch in 1 bis 2 cm große Würfel schneiden. Die Gurkenwürfel 1 Minute in Salzwasser blanchieren, abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen die Roulade in kochendem Wasser 8 Minuten blanchieren. Während der Fisch gart, die Schmorgurken fertigstellen: Die Gurkenwürfel in Butter anschwitzen, mit Sekt und 2 EL Wasser ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Senf und Dill abschmecken. Zum Anrichten die Fischroulade aufschneiden und auf die Schmorgurken legen. Die Sauce aufschäumen und den Fisch damit beträufeln.