

Lachs-Rolle mit Safran-Soße

Für 2 Personen

300 g Lachsfilet im Ganzen	150 g Hühnerbrustfilet	200 g Spinat, TK
150 g Gorgonzola	4 Blatt Blätterteig	30 g Zwiebeln
2 Schalotten	2 Eier	40 g Butter
200 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsefond	100 ml Fischfond
5 EL Anispastis	200 ml Weißwein, trocken	3 EL Distelöl
Safran	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Einen Topf mit dem Distelöl erhitzen und die Zwiebel kurz darin andünsten. Anschließend den Spinat und den Gemüsefond hinzugeben, kurz blanchieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hühnerbrustfilet waschen, trocken tupfen, klein schneiden und in eine Schale geben. Den Gorgonzola ebenfalls klein schneiden und in die Schüssel geben. Den Spinat abgießen, kurz abtropfen lassen und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren. Die Eier trennen. Ein Blätterteigblatt auslegen, mit der Gorgonzola-Spinat-Hühnerbrustfarce bestreichen, eine Lachshälfte in der Mitte auflegen und die Blätterteigenden mit Eigelb bestreichen. Den Lachs mit einem weiteren Blätterteigblatt zudecken und deren Enden am unteren Blätterteigrand fest drücken. Die Lachsrolle nochmals mit Eigelb bestreichen. Das Ganze mit der anderen Lachshälfte wiederholen und die Lachsrollen für 25 Minuten in den Backofen geben. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Butter anbraten. Die Schalotten mit dem Anispastis, dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und zwei Minuten kochen lassen. Anschließend die Schlagsahne und den Safran hinzugeben, salzen und pfeffern und für sieben Minuten einkochen lassen. Die Soße passieren und nochmals kurz aufkochen lassen. Die Lachsrollen aus dem Ofen nehmen. Die Lachsrolle mit der Safran-Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Karola Vosen am 06. Mai 2010