

Saibling-Röllchen auf Kräuter-Risoni mit Speckschaum

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Saiblingsfilet à 300 g	50 g Babyspinat	1 Ei, Eigelb
2 EL Semmelbrösel	Salz	Pfeffer

Für die Risoni:

80 g Risoni	250 ml Gemüsefond	1 Schalotte
1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein	1 EL Crème-fraîche
30 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für den Speckschaum:

50 g geräucherter Speck	1 Zwiebel	300 ml Gemüsefond
75 ml Sahne	40 g kalte Butter	Salz, Pfeffer

Für den Fisch: Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und flach in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht überlappend auf einem Stück Frischhaltefolie auslegen. Babyspinat abbrausen und trockenschleudern. Das Ei trennen und das Eigelb zusammen mit den Semmelbröseln in der Moulinette zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Fischscheiben damit bestreichen. Aufrollen und straff in Frischhaltefolie wickeln. Die Seiten eindrehen und fixieren. Die Roulade rundum mehrmals einstechen und auf ein Dämpfsieb setzen. In einem Dämpftopf 2 cm hoch Wasser zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, den Dämpfeinsatz in den Topf stellen und bei geschlossenem Deckel bei 70 Grad etwa ca. 10 Minuten dämpfen.

Für die Risoni: 250 ml Gemüsefond aufkochen. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Im heißen Olivenöl anschwitzen, Risoni zugeben und kurz dünsten. Den Weißwein angießen und verkochen lassen. Nach und nach Gemüsefond angießen und unter gelegentlichem Rühren bissfest garen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie, Crème fraîche und Parmesan unter die Risoni rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Speckschaum: Zwiebel abziehen und würfeln. Zusammen mit dem gewürfelten Speck ohne Fettzugabe anschwitzen. Gemüsefond und Sahne angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce passieren, mit Salz, Pfeffer würzen. Kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen. Die Risoni auf Tellern verteilen. Die Saiblingroulade auswickeln und schräg halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Risoni anrichten und mit dem Speckschaum beträufeln.

Johann Lafer am 17. Februar 2017