

# Skrei-Wirsing-Rouladen mit Garnelen-Spinat-Farce

**Für zwei Personen**

**Für die Rouladen:**

4 Skreifilets, à 100 g	1 Wirsingkopf	1 Zitrone, Abrieb
Salz	Pfeffer	

**Für die Farce:**

200 g Garnelen	30 g Spinat	40 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

**Für das Wirsing-Öl:**

60 g Wirsing	40 g Spinat	100 ml Sonnenblumenöl
--------------	-------------	-----------------------

**Für den Walnuss-Schaum:**

70 g Walnusskerne	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 g kalte Butter	100 ml Sahne	kalte H-Milch
80 ml weißer Portwein	150 ml Fischfond	3 EL Walnussöl
Wirsingöl, s.o.	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

100 g festk. Kartoffeln	30 g Butter	Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	---------------

**Für die Rouladen:**

Vier äußere Wirsingblätter 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und trocken tupfen. Skreifilet trockentupfen, mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb würzen.

**Für die Farce:**

Garnelen 30 Minuten vor der Zubereitung in das Tiefkühlfach stellen.

Spinat grob schneiden. In kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren, in ein Sieb gießen, kalt abschrecken und mit den Händen gut ausdrücken.

Garnelen, Spinat und Sahne in einem Blitzhacker zu einer feinen Farce mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Farce kalt stellen.

Zur Fertigstellung: Die Mittelrippe der blanchierten Kohlblätter herausschneiden, auf ein Stück Frischhaltefolie legen und mit 1-2 EL Farce gleichmäßig bestreichen. Skreifilet mittig auf das mit Farce bestrichene Wirsingblatt legen und einrollen. Mithilfe der Folie die Wirsingrolle von der Längsseite her fest aufrollen und die Folienenden zusammendrehen. Wirsingrolle mit der Frischhaltefolie fest in einem Bogen Alufolie einwickeln und zusammendrehen. Aus den restlichen Zutaten weitere Rollen herstellen.

Reichlich Wasser in einem breiten Topf auf 90 Grad Grad erhitzen.

SkreiRouladen darin bei möglichst konstant 90 Grad 10-12 Minuten pochieren.

Röllchen dabei mehrfach wenden, damit sie gleichmäßig garen.

Rouladen aus dem Wasserbad nehmen, aus den Folien wickeln, halbieren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Rollen Sie mit einem Nudelholz über die blanchierten Wirsingblätter, um die Struktur der Blätter aufzubrechen. So lassen sich die Wirsingblätter im Anschluss besser verarbeiten bzw. einrollen.

**Für das Wirsing-Öl:**

Wirsing und Spinat grob schneiden. Öl in einem Topf auf 80 Grad erhitzen. Öl mit Wirsing und Spinat in einem Küchenmixer sehr fein pürieren. Öl durch ein mit einem Passiertuch

ausgelegtes Sieb in eine kleine Schale gießen. Wirsing-Öl bis zum Servieren kalt stellen.

**Für den Walnuss-Schaum:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob hacken. Walnussöl in einem Topf leicht erhitzen und Schalotten, Knoblauch und 30 g der Walnusskerne darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten unter Rühren dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Fischfond und Sahne zugießen, aufkochen und offen bei milder Hitze einkochen lassen.

Butter in kleine Würfel schneiden. Sauce in einem Küchenmixer fein mixen. Durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf gießen.

Butterwürfel nach und nach unter Rühren in der heißen, aber nicht kochenden Sauce auflösen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Vor dem Servieren einen Schuss kalte H- Milch zugeben und die Sauce aufmixen.

Restliche Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten rösten, aus der Pfanne nehmen, halbieren und abkühlen lassen.

Etwas vom hergestellten Wirsing-Öl und Walnüsse mit einem Löffel vorsichtig in die Sauce geben.

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garkochen, in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Johann Lafer am 04. April 2025