

Lachs-Spitzkohl-Roulade

Für 2 Portionen

1 Spitzkohl	400 g Lachsfilet	200 ml Sahne
200 ml Fischfond	1 Zitrone	Kräuter
1 EL Rapsöl	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Butter	Salz	Pfeffer

Die vier äußeren großen Blätter des Spitzkohls vorsichtig abtrennen und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier trocknen lassen. Den Lachs in vier Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs nun auf die Spitzkohlblätter geben und einpacken. Einen Topf mit etwas Öl aufsetzen und die Lachsroulade darin vorsichtig anbraten. Währenddessen eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch sowie etwas Zitronenschale in den Topf mit der Lachsroulade geben. Ein wenig Butter und den Fischfond hinzufügen und die Hitze des Topfes reduzieren. Nach fünf Minuten den Lachs aus dem Topf nehmen. Danach etwas Sahne, Salz und Pfeffer in den Topf geben und das Ganze aufkochen lassen. Die Lachsroulade mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 18. 04. 2012