

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 03.12.2024

Vorspeise Weihnachtsmenü

Saiblingsröllchen mit Kürbissalat und Granatapfel-Vinaigrette

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Saiblingsröllchen

- 4 Saiblingsfilets (ohne Haut, küchenfertig)
- 4 EL Sahne, kalt
- 1 TL Biozitronenschale
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 12 Stiele Petersilie
- 80 g Pankobrösel oder Semmelbrösel, ca.
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Butter

Für den Kürbissalat

- 600 g Hokkaido-Kürbis, ca.
- 1 Granatapfel
- 4 EL Apfelessig
- 2 TL süßer Senf
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 4 EL Rapsöl



Zubereitung

1. **Für die Saiblingsröllchen** die Fischfilets trockentupfen. Von jedem Filet ein etwa 25 g schweres Stück vom dünn zulaufenden Schwanzende abschneiden. Saiblingsfilets kaltstellen.
2. Die kleinen, ca. 25 g Stücke in etwa 1 cm große Würfel schneiden und auf einem, mit Frischhaltefolie belegten Teller verteilt einfrieren, bis der Kürbissalat fertig ist.
3. **Für den Kürbissalat** den Kürbis längs halbieren. Das weiche Innere und die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Kürbishälften erneut der Länge nach halbieren, abbrausen, trocknen und ungeschält in 2 cm dicke Spalten schneiden.
4. In einem großen Topf Wasser und Salz aufkochen. Kürbisspalten darin ca. 2 Minuten kochen.
5. Inzwischen den Granatapfel waagrecht halbieren und eine Hälfte auf einer stabilen Zitruspresse auspressen.
6. Kürbisspalten aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.
7. In einer großen Schüssel etwa 8 EL Granatapfelsaft, Essig, Senf und je etwas Pfeffer und Salz mit einem Schneebesen verrühren. Öl zugeben und unterschlagen.
8. Kürbisspalten vorsichtig unter das Granatapfeldressing heben.
9. Kerne aus der übrigen Granatapfelhälfte lösen und unter den Kürbis mischen. Salat beiseitegestellt gelegentlich durchmischen.
10. **Für die Saiblingsröllchen** die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden.
11. Die Hälfte der Petersilie, Panko- oder Semmelbrösel mischen und in einem Mixer fein pürieren.
12. Angefrorene Fischwürfel, übrige Petersilie, Sahne, Zitronenschale und je etwas Pfeffer und Salz in einen Rührbecher geben und ebenfalls fein pürieren (Fisch und Sahne müssen kalt sein, damit die Masse (Farce) beim Pürieren nicht gerinnt).
13. Saiblingsfilets nebeneinander, mit der ehemaligen Hautseite nach unten, auf



ein sauberes Küchentuch oder Frischhaltefolie legen, mit etwas Salz würzen und wenden, so dass die gesalzene Seite unten liegt.

14. Fischfilets plattieren, mit der Farce bestreichen und mit dem Küchentuch oder der Frischhaltefolie fest aufrollen.

15. Filets mit dem Küchentuch, in einem Dämpfeinsatz legen (falls kein passender Dämpfeinsatz vorhanden ist, Die Saiblingrolle auf ein Kuchengitter setzen) und über einem heißen Wasserbad, ca. 15 Minuten dämpfen.

16. Inzwischen Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Petersilienbrösel darin goldgelb rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

17. Saiblingsröllchen aus dem Dämpfeinsatz heben und vorsichtig auswickeln.

18. Saibling in ca. 2-3 cm dicke Röllchen schneiden und in den Petersilien-Bröseln wenden (dabei etwa 2 EL Brösel beiseitelegen).

19. Kürbissalat auf Tellern anrichten. Saiblingröllchen auf den Kürbissalat setzen. Mit den übrigen Petersilienbröseln bestreuen und servieren.

Tipp: Die Petersilienbrösel können beim Rösten, wenn die Temperatur zu hoch ist, ihre schöne grüne Farbe verlieren. Wer das vermeiden möchte: Brösel vorab goldgelb rösten und dann mit der Petersilie pürieren.