Röllchen vom Saiblingsfilet auf Apfel-Feigen-Salat

Kategorien:	Fisch/Krustentiere, Fischgerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Saiblingsfilets (entgrätet)
40 g Fischfarce
8 Basilikumblätter
Salz, Pfeffer
Küchengarn zum Binden

SALAT:
4 blaue Feigen
2 Äpfel
2 cl Honig
200 g Kartoffeln (gekocht, speckige Sorte, in Scheiben geschnitten)
50 g Butter
Zitronensaft
Staubzucker
gemahlener Zimt
Olivenöl
frischer Rosmarin.

Optional:
4 Kartoffelgitter als Garnitur

Zubereitung

Die Haut des Saiblingsfilets mit einem Messer bis auf einen Zentimeter lösen, die Haut wegklappen.
Das Saiblingsfilet mit Fischfarce bestreichen, zwei Basilikumblätter darauf legen.
Beim Formen des Röllchens zunächst nur das Filet einrollen, anschließend das Fileteröllchen weiter in die Haut einrollen.
Zum Fixieren das Röllchens mit Küchengarn zusammenbinden, mit Salz und Pfeffer würzen.
In einer Pfanne in einer Olivenöl-Butter-Mischung knusprig braten.

Die Äpfel in Spalten schneiden, Kerngehäuse entfernen und sofort in Zitronenwasser legen.
In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen, Apfelspalten, Staubzucker und den Saft von 1

Zitrone hinzufügen.
Zirka 2 Minuten glacieren, mit Zimt parfümieren und aus der Pfanne nehmen.

Eine mittelgroße Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben mit Olivenöl anbraten.
Die in Spalten geschnittenen Feigen kurz mitrösten.
Mit Salz, Pfeffer, Muskat und frisch geschnittenem Rosmarin abschmecken.

Das Kartoffel-Feigen-Sauté auf Tellern verteilen, Honigäpfel und Saiblingsröllchen mit Kartoffelgitter dekorativ anrichten.

Getränketipp:
Sauvignon Blanc Premium 2004, Weingut Sommer, finessenreicher Weißwein