

# 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 Filetröllchen 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