

Edelfische im Brickteig gebacken auf asiatischem Gemüse



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

für die Edelfische

- 6 Brickteigblätter (Durchmesser ca. 28cm)
- 450g Lachsfilet ohne Haut und Gräten
- 300g Steinbuttfilet
- 300g Seezungenfilet
- 100g Rahm
- 3-4 Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer, gemahlener Koriander
- Zitronensaft
- 1 Eiweiß zum bestreichen
- Fritierfett zum herausbacken

für das Gemüse

- Paprika (rot, gelb und grün)
- Zucchini
- Fenchel
- Karotte
- Staudensellerie
- Lauch
- Knoblauch
- Shiitakepilze
- Curry, Sojasauce
- frisch geriebene Ingwerwurzel
- in Streifen geschnittener frischer Koriander
- Salz
- Erdnußöl zum anbraten

Zubereitung:

Für die Fülle 150g Lachsfilet kleinschneiden und mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronensaft marinieren. Für eine 1/2 Std. in den Tiefkühler stellen, so dass der Fisch sehr kalt ist. In einem Tischkutter (Moulinette)

den Fisch mit dem Rahm zu einer geschmeidigen Farce kuttern. Die anderen Edelfische in Stücke schneiden und mit Salz und Zitrone marinieren. Farce, Fischstücke und die in Streifen geschnittenen Basilikumblätter miteinander vermischen. Brickteigblätter mit Eiweiß bestreichen und auf das untere Drittel die Fülle platzieren. Rechte und linke Seite hochklappen und die Fülle einrollen. Die Rollen werden in 140°C heißem Fett ca. 3-4 Minuten gebacken.

Für das Asiatische Gemüse alle Gemüse in Streifen und die Pilze in Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen und alles darin kurz anschwitzen. Mit Knoblauch, Curry, Ingwer, dem Koriander, Salz und der Sojasauce würzen. Die Gemüse auf vorgewärmte Teller geben. Die gebackene Fischrolle diagonal halbieren und auf dem Gemüse anrichten.