



## **Forellen-Röllchen auf Wurzelgemüse mit Grünkohl-Kartoffelpüree**

**Ein Rezept von Armin Roßmeier**

### **Zutaten (für vier Portionen):**

8 kleine Forellenfilets (oder Saiblingfilets), ohne Haut  
1 EL frische Dillspitzen  
2 EL Knoblauchfrischkäse  
300 ml Gemüse- oder Fischfond  
Saft von 1 Zitrone  
3 Wacholderbeeren, kurz gemörsert  
6 Pfefferkörner, kurz gemörsert

### **Sauce:**

3 EL frisch geriebener Kren (Meerrettich)  
1 TL fein gehackter Kurkuma  
2 EL fein gehackte Zwiebeln  
3 EL Olivenöl  
80 ml Kochsahne (15 %)  
1 gehäufter EL Maismehl

### **Gemüse:**

je 150 g Sellerie, Karotten und Steckrübe, in dünne Stäbchen geschnitten  
2 EL Olivenöl  
1 TL Butter zum Abschmecken  
Salz, Pfeffer

### **Püree:**

400 g Kartoffeln (mehlig)  
2 Grünkohlblätter ohne Strunk, blanchiert und fein püriert  
2 EL Sauerrahm  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 45 Minuten):**

Kalt abgebrauste Fischfilets mit Küchenkrepp abtupfen. Auf der Hautseite dünn mit Frischkäse bestreichen, mit Dill bestreuen und zusammenrollen, dann alles mit einem Zahnstocher fixieren.

Für das Püree die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abpellen und stampfen. Warmes Grünkohlpüree, Öl und Sauerrahm zugeben (plus evtl. etwas Milch), gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gemüse- oder Fischfond erhitzen und mit Zitronensaft, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern aufkochen. Röllchen einlegen, Deckel drauf und acht bis zehn Minuten simmern lassen. Herausnehmen und warm stellen. Den Fond passieren und beiseitestellen.

Für die Sauce Zwiebeln und Kren in Öl glasig andünsten. Das Maismehl hinzufügen, mit Kochsahne und dem Pochierfond aufgießen, dann das Kurkuma zugeben. Leicht sämig einköcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Gemüsestäbchen in Öl leicht angehen lassen, mit dem Fond angießen und bissfest garen. Den Restfond eventuell abschütten, mit Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse auf Tellern anrichten, je zwei Röllchen daraufsetzen und mit der Krensauce überziehen. Auf Wunsch mit etwas Forellenkaviar und einem Dillzweig garnieren. Das Püree ringsum dekorativ drapieren.

**Dieses Gericht ist lacto-pescetarisch und glutenfrei.**