

DECHANT

SEIT 1863



Fischladen
&
Restaurant



*Meine
Empfehlung*

King Clip Wirsing-Roulade

Zutaten (für 4 Pers.)

- 4 King Clip Filet á 200g
- 4 große Blätter Wirsing
- 1 große Zwiebel
- 125 g Schinken, gewürfelt
- 1 EL Butter
- 5 EL Zitronensaft
- 200 ml Schlagsahne
- 250 g Champignons, braune Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

Wirsingblätter in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen und trocken tupfen. Strunk keilförmig heraus schneiden. Zwiebel und Champignons putzen und fein würfeln. Schinkenwürfel in 1 EL Öl knusprig braten. Zwiebeln und Pilze dazugeben und 4 Min. bei mittlerer Hitze mit braten. Salzen und pfeffern. Die King Clip Filet rundherum mit 1 TL Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Wirsingblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. In die Mitte jeweils 1-2 EL Schinken-Pilzmasse geben und die Fischfilet darauf legen. Zuerst die Seiten der Kohlblätter über den Fisch klappen, dann von der Strunkseite her aufrollen. Rouladen mit der Öffnung nach unten in eine geeignete Auflaufform geben. Restliche Schinken-Pilz-Mischung mit der Sahne aufgießen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sauce über die Rouladen gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 25-30 Minuten garen.

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr*

Peter Dechant

Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-12106
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-51500