Rezept

# Wirsingrouladen mit Lachs

Ein Rezept von Wirsingrouladen mit Lachs, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **8** | große Wirsingblätter |
| **1** | Zwiebel |
| **1 Bund** | Petersilie |
| **1** | Ei |
| | Pfeffer |
| **250 ml** | Hühnerbrühe |
| | evtl. 1-2 EL Saucenbinder |
| | Salz |
| **1 EL** | Öl |
| **100 g** | Frischkäse |
| **2 EL** | Semmelbrösel |
| **500 g** | Lachsfilet (ohne Haut) |
| **125 g** | Sahne |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Die Wirsingblätter in zwei Portionen nacheinander in kochendem Salzwasser jeweils 3 Min. blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die mittlere Blattrippe jeweils keilförmig herausschneiden.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und im Öl glasig dünsten. Dann vom Herd nehmen.

3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Mit Frischkäse, Ei und Semmelbröseln zu den Zwiebelwürfeln geben und untermischen. Salzen und pfeffern.

4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Lachsfilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in acht gleich große Stücke schneiden. Die Wirsingblätter nebeneinanderlegen, die Käsemasse darauf verteilen und mit je 1 Lachsfilet belegen. Die Seiten einschlagen und die Wirsingblätter zu Rouladen aufrollen.

5. Die Rouladen in eine Gratinform setzen. Die Hühnerbrühe und die Sahne dazugießen. Die Rouladen im vorgeheizten Backofen (Mitte) 30-35 Min. garen. Die Rouladen herausnehmen. Die Sauce nach Belieben mit Saucenbinder andicken und zu den Rouladen reichen.