Rezept

Krautwickel mit Fischfüllung

Ein Rezept von Krautwickel mit Fischfüllung, am 28.04.2024

Zutaten

1	junger Spitzkohl (ca. kg, alternativ Weißkohl)
1 ½ kg	Saiblingsfilets (ohne Gräten und ohne Haut, eiskalt aufbewahrt)
4-5 Stängel	Dill
	Pfeffer
1	Zwiebel
2 EL	Butter
50 ml	Weißwein
	Salz
250 g	eiskalte Sahne
2	Eiweiß
100 g	Forellenkaviar
150 g	durchwachsener Räucherspeck
1-2 Stängel	Majoran
100 ml	Fischfond

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Von dem Kohlkopf die äußeren Blätter entfernen, dann den Strunk keilförmig herausschneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen, Kohl hineinsetzen und 1 - 2 Min. kochen lassen. Herausnehmen und 2 - 3 Blätter ablösen, ohne sie zu beschädigen. Die Blätter in kaltem Wasser abschrecken und die Mittelrippen flach schneiden (so lassen sich später die Blätter besser rollen). Den Kohl wieder kurz im Salzwasser kochen und weitere Blätter ablösen. Benötigt werden 8 Kohlblätter.

2. Ein Drittel der Fischfilets in grobe Stücke schneiden und in den Mixer einer Küchenmaschine füllen. Die eiskalte Sahne und Eiweiße ebenfalls dazugeben. Im Mixer in 4 - 5 Sek. daraus eine Farce pürieren.

3. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen, fein hacken und zusammen mit dem Forellenkaviar unter die Farce mischen, salzen und pfeffern.

4. Restliche Saiblingsfilets in 8 gleich große Stücke schneiden. 1 Kohlblatt auf der Arbeitsfläche flach auslegen, trocken tupfen, 1 Klecks Farce daraufgeben und verstreichen. Darauf 1 Stück Fischfilet setzen und darauf wieder etwas Farce verteilen. Das Kohlblatt aufrollen, dabei die seitlichen Ränder nach innen einschlagen. Mit Küchengarn zusammenbinden. Mit allen Kohlblättern so verfahren.

5. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Den Majoran abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.

6. In einer großen Pfanne mit Deckel (oder in einem weiten Topf) 1 EL Butter schmelzen und darin die Zwiebel andünsten, gefolgt vom Speck. Pfanneninhalt auf einen Teller geben. Die übrige Butter in der Pfanne schmelzen und darin die Krautwickel rundherum anbraten, sodass der Kohl Farbe bekommt.

7. Zwiebel und Speck kommen nun zurück in die Pfanne. Fond und Wein angießen, kurz einkochen lassen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Deckel auflegen und die Rouladen bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. gar schmoren.