



**Frankfurter Straße 4  
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100  
Fax: (06421) 304101  
Email: info@lachs-und-lotte.de**

[www.lachs-und-lotte.de](http://www.lachs-und-lotte.de)

## **Rezept des Monats Oktober 2005**

### **Rotzungenröllchen mit Lachsfarce und Rieslingsahne**

Zutaten für 4 Personen

800 gr Rotzungenfilets, 400 gr frischer Blattspinat  
200 gr Lachsfilet  
250 ml Schlagsahne und 200 gr Creme double (oder 250-300 ml  
Schlagsahne), 2 Eiweiß  
400 ml Fischfond (Glas oder besser natürlich selbstgemacht)  
trockener Weißwein und 6 EL Riesling  
Butter, weißer Pfeffer, Salz, Zahnstocher o.ä.

Lachsfarce:

(Achtung, wichtig: alle Zutaten müssen vor der Zubereitung wirklich gut gekühlt sein, sonst gelingt die Bindung nicht!)  
Das Lachsfilet in kleine Stückchen schneiden und mit dem Eiweiß und der Schlagsahne (250 ml) pürieren. Durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Rieslingsahne

Den Fischfond und den Riesling zusammen auf wenige Esslöffel einkochen.  
Die Creme Double hinzufügen und nach Geschmack auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, je nach Geschmack zum Schluss noch einen ganz kleinen Schluck Riesling hinzufügen.

Rotzungenröllchen

Den Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und die Restflüssigkeit etwas ausdrücken.  
Die Rotzungenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf einer Seite mit der Lachsfarce bestreichen und mit den Spinatblättern belegen. Einfach aufrollen und mit einem Holzzahnstocher befestigen. Die Röllchen auf eine große gebutterte Auflaufform setzen. Mit dem trockenen Weißwein 1-2 cm hoch angießen und dann bei 170 Grad in den Ofen. Je nach Größe der Filets ist das Ganze in 10-15 Minuten fertig.