

## Saibling im Wirsingblatt

### Zutaten für die Farce

100 g	Steinbutt- oder Kabeljaufilet
1	Ei
etwas	Salz und frischen Pfeffer
1 EL	weiche Butter
60 g	Sahne, gut gekühlt

### Zutaten für die Soße

60 g	Schalotten
4 EL	Butter
250 ml	Fischfond
250 ml	Weißwein
250 ml	Sahne
etwas	Salz, Pfeffer und Muskat

### Zutaten für den Fisch

800 g	Seeteufelschwanz mit Mittelgräte
etwas	Salz und frischer Pfeffer
2 TL	Mehl
4 EL	Olivenöl
1 TL	Thymianblättchen

## Zubereitung

1. Schneiden Sie für die Farce das Fischfilet in kleine Würfel, dann Ei, Salz und frisch gemahlene Pfeffer unterrühren und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen. Die Masse pürieren, durch ein Sieb streichen (Step 1) und kühl stellen. Die weiche Butter sowie die Sahne nach und nach unterrühren, abschmecken und bis zur Verwendung kühl stellen.
2. Die Wirsingblätter auf einer Arbeitsfläche auslegen und mit Farce bestreichen (Step 2). Je ein Saiblingfilet darauf legen und vorsichtig in das Wirsingblatt einrollen (Step 3). Die Schalotten schälen, fein würfeln und in 2 EL Butter anschwitzen. Mit Fond und Wein ablöschen, die Flüssigkeit auf ein Viertel reduzieren. Die Sahne zugießen und cremig einkochen lassen.
3. Dämpfen Sie die Fischpäckchen 8 bis 10 Minuten. In der Zwischenzeit die restliche Butter in die Sauce rühren und diese mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Servieren Sie die Lachsforelle im Wirsingmantel in der Sauce. Dazu passen in Butter gebratene Waldpilze.