

Knuspriges Forellenröllchen mit Vulcano Schinken

*auf Quinoa Steirerreis-Bärlauch-Risotto und Bärlauch-
Schaum*

2 Portionen

Zutaten für die Forellenröllchen mit Vulcano Schinken:

- 2 Stk á 140 g Schleiner Forellenfilet (entgrätet und ohne Haut)
- 2 Blatt Vulcano Rohschinken
- 2 Blätter Bärlauch
- Salz, Pfeffer
- 100 g grobe Weißbrotbrösel, z.B. Pankobrösel
- 1 Ei
- Zahnstocher

Zutaten für das Quinoa Steirerreis-Bärlauchrisotto:

- 100g Steirerreis Rundkornreis
- 50g Halbenrainer Quinoa
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g frischer Bärlauch
- 100 ml Weißwein, z.B. Weißburgunder
- Asmonte Käse gerieben
- 4 EL Butter
- 100 ml Obers
- ca. 1 L Gemüsefond

Chef Hannes kocht:

- Salz, Pfeffer

Zutaten für den Bärlauchschaum:

- 50 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Bärlauchpüree; wird für das Bärlauch-Risotto hergestellt
- Olivenöl
- etwas Weißwein
- etwas Gemüsefond
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Bärlauch blanchieren, also kurz in siedendem Wasser abbrühen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Danach gut abtropfen lassen. Für die Forellenröllchen legen wir uns 1 Blatt Bärlauch pro Filet beiseite; Den restlichen Bärlauch mit ein wenig Olivenöl pürieren.

Für den Bärlauchschaum ein wenig Bärlauchpüree beiseitelegen. 50 g Zwiebel und 1 Knoblauchzehe würfelig schneiden und in etwas Olivenöl sautieren. Mit Weißwein ablöschen und mit Obers und etwas Gemüsefond ca. 3 Minuten köcheln lassen. Das Bärlauchpüree untermixen und mit Butter, Salz & Pfeffer abschmecken.

Für das Quinoa Steirerreis-Bärlauchrisotto Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln und sautieren. Quinoa und Rundkornreis kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit ca. 1 Liter Gemüsefond auffüllen und unter stetigem Rühren ca. 14 Minuten al dente kochen. Das Bärlauchpüree untermixen, abschmecken und mit Butter, Salz, Pfeffer und Asmonte Käse finalisieren.

Die Forellenfilets salzen & pfeffern. Anschließend 1 Blatt Rohschinken und ein blanchiertes Blatt Bärlauch auf die glatte Seite des Filets legen und einrollen – mit einem Zahnstocher lässt sich die Rolle gut fixieren. Dann die Fischrolle ins Ei tippen, mit

Chef Hannes kocht:

den Pankobröseln panieren und kurz in Olivenöl knusprig anbraten. Anschließend kommen die Fischröllchen für 5 Minuten bei 170 °C in den vorgeheizten Backofen.

Anrichten:

Das Quinoa Steirerreis-Bärlauchrisotto auf dem Teller anrichten, darauf das Forellenröllchen drapieren.

Den Bärlauchschaum kurz mit einem Pürierstab schaumig mixen und auf das Forellenröllchen geben.

Gutes Gelingen wünscht „Chef Hannes“ mit dem Team der Parktherme-Gastronomie

