

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Teufelsroller von der Bluntauforelle, scharfer Paprikazwiebel und knuspriges Schwarzbrot

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(4 Personen)

Für den Fisch

- 4 entgrätete Bluntauforellenfilets (ca. 200 g)

Für die Paprikazwiebeln

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln
- Olivenöl zum Anbraten
- 50 ml Rieslingessig (im Fachhandel erhältlich)
- 50 ml Weißwein
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- 1 Pkg. Tomatensauce

Für den Essig-Sud

- 300 ml Rieslingessig
- 200 ml Wasser

Quelle: ORF extra

- 3 Wacholderbeeren
- 5 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- Salz

Für die Garnitur

- knusprige Schwarzbrotchips (= Schwarzbrot mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und im Rohr so lange trocknen, bis sie knusprig sind.)
- Krause Petersilie

Zubereitung

- 1.** Für die Paprikazwiebeln die Paprikaschoten und die Zwiebeln in grobe Streifen schneiden und in einer Pfanne in heißem Olivenöl anschwitzen. Kurz anrösten und mit dem Weißwein und dem Rieslingessig ablöschen. Mit Cayennepfeffer, Paprikapulver, Salz und einer Prise Zucker würzen und vorerst beiseitestellen, damit die Fülle erkalten kann.
- 2.** Die Forellenfilets von der Haut befreien und jeweils der Länge nach mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden. Nun die Filets aufklappen, zwischen Frischhaltefolie legen und ganz vorsichtig plattieren, sodass die Filets überall dieselbe Stärke haben.
- 3.** Nun die Forellenfilets mit einem Teil der erkalteten Paprika-Zwiebeln füllen und Länge nach einrollen. Den Roller in der Mitte halbieren und jedes Stück in Frischhaltefolie einrollen. Die Enden verknoten und die beiden Rollen mit einer Nadel mehrmals einstechen.
- 4.** Für den Essig-Sud den Rieslingessig, das Wasser, die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner, die Lorbeerblätter und etwas Salz in einem Topf erhitzen und kurz einkochen lassen.
- 5.** Die beiden Forellen-Rollen (Teufelsroller) in eine Form legen, mit dem warmen Essig-Sud übergießen und darin ziehen lassen. Durch die Löcher in der Folie kann der Essig-Sud gut in die Fisch-Rollen einziehen.
- 6.** Die restlichen Paprikazwiebeln in der Pfanne mit etwas Tomatensauce „verdünnen“, durchschwenken und lauwarm mittig auf einen flachen Teller geben. Die Teufelsroller aus dem Sud nehmen, aus der Frischhaltefolie auspacken, in der Mitte durchschneiden und auf der Paprikazwiebel-Sauce platzieren. Mit den knusprigen Schwarzbrotchips und der Petersilie garnieren und servieren.