

Wirsingwickel vom Bodenseezander

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

400 g Zanderfilet ohne Haut und Gräten
150 g Fischfarce vom Zander
4 große Wirsingblätter

Optional:
Lachsforelle oder Backsaibling

Zutaten Fischsoße:
2 Schalotten
2 EL Butter
100 ml Jungspund
(Schwäbischer Weißwein aus Riesling,
Gewürztraminer und Kerner)
200 ml Fischfond
2 EL Creme fraiche
50 g kalte Butter
Salz
Optional :
Forellenkaviar

Zutaten Farce:
200 g Zanderfilet ohne Haut und Gräten
150 ml Sahne
Koriandersamen aus der Mühle
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Wirsingblätter waschen und vom Strunk befreien, in kochendem Salzwasser bissfest kochen, in Eiswasser abkühlen. Abgetropfte Wirsingblätter zwischen zwei Küchentücher legen und mit dem Wellholz bearbeiten bis sie flach sind.

Wirsingblätter auf einem großen Stück Alufolie ausbreiten, mit Fischfarce bestreichen. Zanderfilets leicht salzen, auf die Wirsingblätter legen und ebenfalls mit Farce bestreichen.

Die belegten Wirsingblätter in der Folie zu kleinen Röllchen formen, die Enden der Alufolie wie bei einem Bonbon eindrehen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, kurz abkühlen lassen. Wirsingwickel in der Folie ins Wasser geben (Wassertemperatur 70-80 Grad) für 15 Minuten ziehen lassen.

Timos Tipp:

Um die Wirsingwickel optisch noch etwas zu verschönern, kann man in die Mitte des Röllchens einen Streifen Backsaibling oder Lachsforelle einrollen. So erhält man einen leicht rosafarbenen Kern im Wirsingwickel.

Schalotten schälen, in feine Würfelchen schneiden und in Butter anschwitzen.

Mit Jungspund auffüllen, mit Fischfond aufgießen und leise köcheln lassen.

Creme fraiche sowie die in Würfel geschnittene Butter mit einem Stabmixer einarbeiten, mit Salz abschmecken.

Wer möchte, gibt kurz vor dem Servieren einen Esslöffel Forellenkaviar zur Soße.

Zubereitung Farce:

Eisgekühlte Zanderfilets in grobe Stücke schneiden, mit Koriander, Salz und Sahne im Küchenmixer zu einer Farce pürieren. Die Farce mit einem Teigschaber durch ein Haarsieb streichen, kaltstellen.

Timos Tipp:

Durch die Rotation des Mixermessers entsteht im Küchengerät automatisch Wärme. Um ein Ausflocken der Farce zu verhindern, kann man die Zutaten vor dem Mixen auch für einige Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

