



FISCH-INVOLTINI MIT EGLIFILETS LOË AN MORCHELSAUCE

ZUTATEN

- 350 g (12 Stück) frische Eglifilets LOË, LE NATURE ohne Haut
- 12 dünne Tranchen Walliser Trockenspeck
- 2 Salbeiblätter
- 40 g getrocknete Morcheln
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 60 g Butter
- 1 EL Traubenkernöl
- 1 EL Sherry oder Noilly-Prat
- 2 dl Vollrahm
- 1 Kerbelsträusschen
- Meersalz „Fleur de sel“ und weisser Pfeffer aus der Mühle
- 12 Zahnstocher aus Holz

ZUBEREITUNG

Die getrockneten Morcheln 2 Stunden in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser einweichen. Dann die Morcheln mit einem Schaumlöffel abschöpfen, damit kein Sand vom Boden der Schüssel mitkommt, und in einem feuchten Tuch beiseitestellen.

Die Eglifilets auf Küchenpapier legen, salzen und pfeffern. Die Trockenspeck auf einem Brett auslegen und jede mit einem Eglifilet und einem Salbeiblatt belegen. Die Trockenspeck / Eglifilets eins nach dem anderen aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Abdecken und kühl stellen.

In einer Sautierpfanne 15 g Butter schmelzen. Wenn sie aufschäumt, die fein gehackte Zwiebel zugeben und 2 min anziehen lassen, dann die befeuchteten Morcheln begeben. 2-3 min anschwitzen und mit Wein ablöschen, etwas einkochen und den Rahm begeben. Circa 15 min zugedeckt köcheln lassen, salzen und pfeffern und anschliessend warmstellen.

Butter und Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Fisch-Involtini in die schaumige heisse Butter legen, in der Pfanne schwenken und während 4-5 min immer wieder mit Butter begiessen, bis sie schön goldbraun gebraten sind.

Morchelsauce in die heissen Teller giessen und die LOË-Involtini darauf arrangieren. Mit Kerbel garnieren und sofort servieren. Sie können dieses Gericht mit weissem Basmati-Reis oder schwarzem Venere-Reis servieren.

Tipps und Tricks

- Soll die Sauce etwas flüssiger und weniger dick sein, giessen Sie etwas Einweichwasser der Morcheln dazu.
- Natürlich können Sie für dieses Gericht auch frische Morcheln verwenden. Rechnen Sie in diesem Fall mit 400 g für 4 Personen.

