



## Roulade von Bachsaibling und Forelle

Rezept von Gerd Astor

### Zutaten:

2 Filets vom Saibling ohne Haut ca. 150 g pro Stück  
2 Filets von der Forelle ohne Haut ca. 150 g pro Stück  
20 Spinatblätter  
Salz, Zitrone  
Klarsichtfolie  
Bratenschnur  
Plattier-Eisen

### Zubereitung:

Die Spinatblätter vom Stiel befreien, waschen und kurz blanchieren. Diese auf ein Küchentuch legen und abtupfen.  
Die Fischfilets von ihren Gräten befreien (mit einer Pinzette ziehen). Die Filets zwischen 2 Folien vorsichtig mit dem Plattier-Eisen flachklopfen. Nun die Filets etwas zurechtschneiden (rechteckig).  
Die Klarsichtfolie ausrollen und die Saiblingsfilets auflegen, diese salzen und mit den Spinatblättern belegen. Darauf nun die Forellenfilets auflegen und wiederum etwas salzen und mit Zitrone beträufeln.  
Jetzt vorsichtig die Filets mit der Folie in Schneckenform aufrollen. Die Folie mehrmals fest umwickeln. Mit der Bratenschnur die Enden zu binden.  
Die Roulade im Wasserbad bei ca. 80° C, ca. 20 Minuten pochieren.  
Die Roulade mit der Folie in 2 cm dicke Scheiben schneiden und beim Anrichten die Folie entfernen.