

Nudel - Roulade mit Räucherfisch

Zutaten für: 2 Portionen

75	Gramm	Hartweizenmehl
50	Gramm	Weizenmehl
1		Ei
1		Eigelb
1	Teel.	Olivenoel
1	Prise	Salz
3		Schalotten, fein geschnitten
1/2	Bund	Petersilie, fein geschnitten
1/2	Teel.	Koriander, gestossen
150	Gramm	Geraeuchter Heilbutt
1/4	Ltr.	Sahne
1/2		Zitrone
1/8	Ltr.	Gemuesebruehe
1	Teel.	Mehlbutter
6	Blätter	Salbei
		Salz, Pfeffer
		Muskat
		Butter zum Anbraten

Anleitung:

Das Mehl auf ein Nudelbrett haeufen und in der Mitte ein Loch eindruecken. Ei, Eigelb, Salz und Olivenoel dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Von Vorteil ist, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschliessend soviel Mehl hinzugeben, bis die gewuenschte Festigkeit erreicht ist. Den Nudelteig in Frischhaltefolie verpackt 1 Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen.

Zwei gewuerfelte Schalotten in etwas Butter anduensten, Petersilie und Koriander untermischen und in eine Schuessel umfuellen. Geraeucherten Heilbutt von den Graeten loesen und zerkleinern. Heilbutt mit den Schalotten und 3 EL Sahne vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer wuerzen.

Den Nudelteig duenn ausrollen, in 10 cm grosse Quadrate schneiden und diese in Salzwasser kochen. Dann die Nudelbahnen gut abtropfen lassen. Die Fischmasse auf die Nudelbahnen streichen und locker zusammenrollen. Die Nudelrollen in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Fuer die Sauce eine gewuerfelte Schalotte in Butter anschwitzen, Zitronensaft und Bruehe zugeben und um die Haelfte einkochen lassen. Dann mit Mehlbutter binden und mit Sahne aufgiessen. In Streifen geschnittene Salbeiblaetter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Sauce ueber die Nudelrollen giessen und diese bei 180 Grad ca. 15 Minuten im Ofen garen.