

## Wirsing-Roulade mit Lachsforelle

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zutaten für 2 Personen:

1/2 Bio-Zitrone, Schale  
4 Zweige Dill  
4 große Wirsingblätter, küchenfertig  
2 Lachsforellenfilets á 150g - 200g, küchenfertig  
1/2 l Gemüsebrühe, aus gekörnter Brühe  
2 Schalotten  
1 Stange Staudensellerie

### Zubereitung:

Zitrone unter fließend warmem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken reiben und lediglich die gelbe Schale, ohne weiße Unterhaut in einen kleine Schüssel abreiben. Dill unter fließend kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, Zweige entnehmen, sowie das Dillgrün fein hacken und der Zitronenschale zugeben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Wirsingblätter etwa 20 Sekunden lang im Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken, um den weiteren Garprozess zu stoppen, sowie mit Küchenpapier trocken tupfen. Lachsforellenfilets mit der Gewürzmischung ummanteln und mittig, im unteren Drittel der Wirsingblätter platzieren. Seiten einschlagen und Lachsforellenfilets zur Roulade aufrollen. Diesen Prozess des Einwickelns je Filet einmal wiederholen. Gemüsebrühe in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Schalotten schälen und grob in Stücke schneiden. Staudensellerie unter fließend kaltem Wasser abbrausen, ebenso in grobe Stücke schneiden und beides der Gemüsebrühe zugeben. Gemüsebrühe wenige Minuten lang bei geringer Hitze köcheln lassen, Rouladen zugeben und etwa 12 Minuten lang ziehen lassen. Schließlich Rouladen der Brühe entnehmen, in tiefen Tellern anrichten und Brühe angießen.