

10/2016



GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.
Mehr Infos unter www.kochschule-braunschweig.com

Muschel-Lachsrollchen mit Safranschaum auf gedünsteten Möhrchen

Rezept für 2 Personen

6 Kammuscheln
ca. 320g Lachs

Salz und Pfeffer
Etwas Porree

300ml Gemüsebrühe
50ml Weißwein (trocken)
2 Lorbeerblätter
½ Tl Senfkörner
½ Tl Pfefferkörner
1 Sternanis
3 Nelken
1 Zwiebel
3 Thymianzweige
1 Kapsel Safran
2 lila Möhren
2 gelbe Möhren
2 orangene Möhren

Salz und Pfeffer

Etwas Butter

Etwas Butter

vorsichtig mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen.

von der Haut nehmen und längs in 6 gleichmäßige und ca. 12cm lange Streifen schneiden. Mindestens so lang, dass die Streifen komplett um das Muschelfleisch gewickelt werden können. Lachs und Muschelfleisch mit würzen.

in gleichmäßige, ca. 11cm lange Stücke schneiden. Ebenfalls so lang, dass diese komplett um das Muschelfleisch herumgewickelt werden können. Die Porreestreifen auf den Lachs legen und anschließend das Muschelfleisch darin eng einwickeln. Die fertigen Röllchen mit einem Zahnstocher fixieren.

zusammen mit
in einen Dampfgartopf geben.

und

in einem Mörser oder auf einem Brett mit einem Messer leicht andrücken.

pellens und vierteln. Die Gewürze zusammen mit

und

zur Brühe geben und für 5 min einkochen lassen.

und

schälen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Den Fond durch ein feines Sieb geben um die Gewürze zu entfernen. Die Möhrenscheiben zum Fond geben, aufkochen, und kräftig mit abschmecken. Für ca. 5 min köcheln lassen.

Einen Dampfgareinsatz mit

bestreichen, die Muschel-Lachsrollchen hineingeben und dann in den Topf über die Möhrchen geben. Die Röllchen mit

bestreichen oder mit kleinen Butterstückchen belegen und bei schwacher Hitze ca. 10 min dämpfen. Sobald die Möhrenscheiben und die Muscheln gar sind (noch leicht glasig im Kern), aus dem Topf nehmen, die Zahnstocher entfernen und auf einem Teller anrichten.

Mehr Infos und Rezepte sowie unser Angebot zu Kochkursen und Events gibt es auf unserer Webseite.
Besuchen Sie uns: www.kochschule-braunschweig.com