



**Gmundner Milch  
Kochstudio**

**Johann Parzer, Restaurant Orther Stub'n, Gmunden**

## **Riedlingsroulade mit Bärlauchspinat**

### **Zutaten für 4 Personen:**

6 Riedlinge à ca. 200g  
100 g Saiblingsfilet  
1/4l Obers  
2 Eiweiß  
1 EL Zitronensaft  
50 g hauchdünne Karotten-Streifen  
1/2 l Fischfond (aus dem Glas)  
2 El Creme fraiche  
1/8 Riesling  
2 El Olivenöl  
100 g Bärlauch  
1 El Pinienkerne  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Die Riedlinge filetieren und mit einer Pinzette die Rückengräten auszupfen. Für die Fischfarce das Saiblingsfilet von Gräten und Häuten befreien, mit der Hälfte des Obers und dem Eiweiß in einer Moulinette pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Farce durch ein Haarsieb streichen. Die Karotten mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren, kalt abspülen und zur Seite stellen.

Je 3 Riedlingsfilets leicht salzen und pfeffern und nebeneinander auf ein Stück gebutterte Alufolie legen. Die Filets mit Fischfarce bestreichen, mit Karotten belegen. Die Folie einrollen und zu einer Roulade formen. Den Fischfond bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen und die Roulade darin bei 80°C etwa 10 Minuten garen.

Bärlauch von den Stängeln befreien und fein zupfen. Im erhitzten Olivenöl kurz anschwanken und etwas würzen, die Pinienkerne darunterheben, fertig.

Für die Weißweinsauce das restliche Obers mit der Creme fraiche, Salz und Pfeffer aufkochen und mit einem Stabmixer durchmischen. Riedlingsroulade, etwas Weißweinsauce und Gemüseperlen anrichten. Bärlauchspinat und Kartoffel als Beilage.



**Gutes Gelingen!**

[www.gmundner-milch.at](http://www.gmundner-milch.at)