



## Geräucherte Wels-Roulade mit Himmel&Äd Püree auf rheinischem Senfschaum

### Zubereitung

#### Selbst geräucherte Wels-Rouladen

Mangold waschen und vom Stil befreien. Die Blätter in Salzwasser kurz blanchieren und zur Seite stellen. Die Stile in Würfel schneiden und mit einer Schalotte in Butter anschwitzen, das zerkleinerte Pumpernickel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, die gewaschenen und klein geschnittenen Kräuter sowie Zitronenzesten untermischen. Die Fischfilets nach Gräten absuchen, danach säubern, säuern, salzen und pfeffern. Ein Mangoldblatt ausbreiten auf einer Seite mit Crème fraîche bestreichen, darauf das Welsfilet legen, zum Schluss die Stile auf das Filet geben – alles zu einer Rolle drehen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn befestigen. Unten in den Räuchertopf die Holzspäne sowie die Wachholderbeeren, Pimentkörner, Lorbeerblätter, Thymian und Rosmarin legen. Den Einlegekorb darüber hängen und die Fischfilets einlegen, ca. 15 – 20 Minuten bei geschlossenem Deckel räuchern lassen, zwischendurch einmal wenden. Im Backofen warmhalten.

#### Himmel&Äd Püree

Die Kartoffeln in Salzwasser 20 – 25 Minuten kochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen und noch warm durch eine Presse geben. Die Äpfel waschen, von der Schale befreien. Einen Apfel raspeln und in etwas Wasser mit Zucker und Zitronensaft weich dünsten – zur Seite stellen. Den anderen Apfel in Spalten schneiden und in Butter mit Zucker anschwitzen, danach mit etwas Calvados ablöschen. Warme Milch, Walnussöl, Öl etwas Saft und geraspelten Apfel zugeben, mit Salz Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Nudelholz hin und her walzen, um sie zu zerkleinern. Walnüsse und klein geschnittene Minze unter das Püree mischen und zum Schluss die mit den Apfelspalten auf dem Teller anrichten.

#### Rheinischer Senfschaum

Schalotte in Öl glasig anschwitzen und leicht salzen, mit Weißwein und Portwein und Noilly Prat ablöschen, immer wieder einkochen lassen. Mit Fischfond und Sahne (50 ml) aufgießen und wieder einkochen lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Sauce aufmixen und zum Schluss Senfsaat zugeben. Röllchen schräg aufschneiden, aufrecht hinstellen. Püree mittels Ring auf dem Teller anrichten drum herum einige Apfelspalten legen, um die Fischfilets den Senfschaum geben. Mit Blüten und/oder Kräutern dekorieren.

### Zutaten

#### Wels Rouladen:

- 4 Welsfilets
- 1 Mangold
- 1 Becher Crème fraîche
- 1-2 Schalotten
- 1 Scheibe Pumpernickel
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Holzspäne
- 6 Wachholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- Je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- gemischte Kräuter
- Muskatnuss
- Paprika edelsüss
- Pfeffer und Salz aus der Mühle

#### Himmel&Äd Püree Zutaten:

- 2 Äpfel (z.B. Cox Orange oder Braeburn)
- 750 g Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 20g Walnüsse
- 1 EL Walnussöl
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- Zucker
- frische Minze
- BONA Pflanzenöl
- Muskatnuss
- Pfeffer und Salz aus der Mühle

#### Rheinischer Senfschaum Zutaten:

**Dieses Rezept (mit Foto) stammt von Simone Geissdoerfer.**

1 Schalotte

1 EL Senfsaat

1 TL Düsseldorfer Senf

50 ml Weißwein

250 ml Fischfond

40 ml Portwein, weiß

150 ml Sahne

Etwas Noilly Prat

Butter

Salz aus der Mühle