

Lachsforellenröllchen mit Kartoffelpüree im Mangoldblatt

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 50 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 8 Mangoldblätter
- Jodsalz
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Komplette
- 2 Eier
- 150 g Schmand
- 1/2 Bund Basilikum
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 500 g = 4 küchenfertige Regenbogen- oder Lachsforellenfilets
- 6 EL Zitronensaft
- 200 g Kirschtomaten
- Butter für die Form
- 80 g geriebener Parmesan
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Crème fraîche
- 100 g fettarmer Joghurt

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2152 kJ
Energie (Kilokalorien):	514 kcal
Fett:	29 g
davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	19 g
davon Zucker:	6,7 g
Ballaststoffe:	3,2 g
Eiweiß:	40 g
Salz:	1,6 g

Zubereitung

1. 8 Mangoldblätter putzen, im sprudelndem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Pfanni Kartoffel Püree nach Packungsanleitung, jedoch nur mit 300 ml Wasser, zubereiten. 2 Eier und

150 g Schmand unterrühren. 1/2 Bund Basilikum abspülen und fein hacken, zum Püree geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. 4 Lachsforellenfilets abspülen, trocken tupfen und mit 3 EL Zitronensaft beträufeln. Fisch mit Salz würzen. Mangoldblätter auf der Arbeitsplatte ausbreiten. Blätter mit Fischfilet und Püree belegen und zusammen rollen. 200 g Kirschtomaten abspülen und halbieren. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C/Gas Stufe 4) vorheizen. Lachsforellenröllchen mit Kartoffelpüree im Mangoldblatt und Kirschtomaten in eine gefettete, ofenfeste Form legen, mit 80 g Parmesan bestreuen und etwa 20 Minuten backen.

4. Inzwischen 1 Bund Schnittlauch abspülen, in feine Ringe schneiden und mit 100 g Crème fraîche, 100 g Joghurt und 3 EL Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Lachsforellenröllchen mit Kartoffelpüree im Mangoldblatt mit den Tomaten und der Crème fraîche auf Tellern anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 50 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen