LIECHTENSTEIN

# Fisch-Wirsingrollen

Von Enzo Montinari, Schaanerhof, Schaan, www.schaanerhof.li

**Zutaten:**

- 1 Kopf Wirsing, (ca. 1kg)
- 400g Fischfilet (z.B. Seelachs oder Royalfilet)
- 1 Zwiebel
- 10g Butter
- 2 Eier
- 1 EL Mie de pain oder Semmelbrösel hell
- 1 Zitrone
- 0,5dl Rahm
- Salz, Pfeffer und frische Kräuter

**Sauce:**

- 5dl Fischfond oder Gemüsebrühe
- 3dl Rahm
- 1dl Trockenen Weisswein
- 50g Butter
- 30g Mehl

**Zubereitung:**

Von dem Wirsing acht große Blätter abnehmen, die Rippen mit einem scharfen Messer flach einschneiden. In reichlich kochendem Salzwasser die Blätter blachieren.

Das Fischfilet durch den Fleischwolf drehen oder in einer Küchenmaschine zerkleinern. Zitrone auspressen und den Saft über den Fisch geben.

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Zusammen mit den Eiern, dem Mie de pain, Rahm und den frischen Kräutern zu dem gehacktem Fisch geben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Nochmals abschmecken.

Je 2 Wirsingblätter knapp aufeinanderlegen und die Fischmasse darauf verteilen. Zu Päckchen aufrollen und eventuell mit Bindfaden umwickeln.

Die Wirsing-Fischrollen in einer flachen Pfanne im Fischfond oder in Gemüsebrühe ca. 20 Minuten pochieren. Anschliessend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehl beigeben, mit Weisswein ablöschen und 3 dl vom Pochierfond und Rahm beigeben und zu einer sähmigen Sauce einkochen, abschmecken.

Sauce auf warmen Teller geben und Wirsingrollen darauf anrichten.
Salzkartoffel oder Reis als Beilage dazu Servieren.