FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

# Pikante Seeteufelroulade in Chinakohl

*Für 4 Portionen*

Zutaten:

- 1cm frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
- 2 frische, rote Chilischoten, fein gehackt
- 2 Stangen Zitronengras, fein gehackt
- 2 EL gehacktes Koriandergrün
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL Sojasauce
- 200g Chinakohlblätter, blanchiert
- 2 Seeteufelfilets (je 300g)
- Kartoffelpüree oder grüner Salat zum Servieren (nach Belieben)

Zubereitung:

1) Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2) Den Ingwer, das Chili, das Zitronengras, das Koriandergrün, das Sesamöl und die Sojasauce im Mixer pürieren.
3) Ein großes Stück Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Chinakohlblätter nebeneinander leicht überlappend darauf legen. Die Seeteufelfilets in die Mitte der Blätter legen und gleichmäßig mit der gesamten Kräutermischung bestreichen. Die Filets zuerst in die Chinakohlblätter und dann das ganze Paket in die Frischhaltefolie einwickeln. Die Roulade in einen großen Bogen Alufolie einschlagen und die Enden zusammendrehen.
4) Die Seeteufelroulade im Ofen 20 Minuten backen, herausnehmen und die Folien entfernen.
5) Die Roulade in Medaillons schneiden und auf Tellern anrichten. Mit der Garflüssigkeit übergießen und nach Belieben mit Kartoffelpüree oder Salat servieren.

Alternative Fische: Wolfsbarsch, Schwertfisch, Thunfisch

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team