

# Lachs-Palatschinken-Rolle mit Porree

Ein anspruchsvolles Rezept für geübte Köche: Die Lachs-Palatschinken-Rolle mit Porree zergeht auf der Zunge.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 5,0 h



## Zutaten

410 g	Lachsfilet
760 g	Porree
100 g	Blattspinat
1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Andünsten)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Für die Farce

200 g	Lachsfilet
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Stk.	Eiklar
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Handvoll	Kräuter (Klein gehackt)
1 Schuss	Zitronensaft

## Für den Palatschinkenteig

125 ml	Milch
50 g	Mehl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

1 Bund Kräuter
2 EL <a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

Für die **Lachs-Palatschinken-Rolle mit Porree** bereiten wir zunächst eine Fülle aus Lachsforellenfilet für die Farce vor.

*Für die Farce:*

1. Das faschierte oder fein gehackte Fischfilet zu Laibchen formen und etwa 1 1/2 Stunden im Gefrierschrank kühlen. Anschließend klein schneiden und mit Hilfe der Küchenmaschine das Eiklar als auch das laufend zugegossene Schlagobers zu einer glatten Masse cuttern.
2. Mit Salz und Pfeffer, ein wenig Zitronensaft abschmecken (eventuell wegen Gräten durch ein Handsieb streichen).
3. Danach die passierte Fischfarce kalt stellen.
4. Dann mit klein gehackten Kräutern vermischen.
5. Anschließend in eine gefettete, mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen und ins Wasserbad (ca. 70°C) stellen, bedeckt im Backrohr bei 120°C etwa 1 Stunde pochieren, danach kalt werden lassen.

*Für die Palatschinken:*

1. Dazu alle Zutaten wie Milch, Ei, Mehl und Salz kurz anrühren und mindestens 30-60 Minuten ruhen lassen. Je nach Geschmack noch gehackte Kräuter in den Palatschinken-Teig untermischen.
2. Butter in einer Pfanne weich werden lassen, ein wenig Teig eingießen und durch Schwenken in der Pfanne auftragen und backen. Ist die Palatschinke goldgelb, umdrehen und fertig backen.
3. Diesen Vorgang wiederholen bis der Teig verarbeitet ist und die Palatschinken kalt werden lassen.

*Weitere Zubereitung:*

1. Die weißen Teile vom Porreegemüse in gleichförmigem Ringe schneiden, anschließend in

Salzwasser bissfest kochen und danach sofort in Eiswasser abschrecken und schön abtropfen lassen.

2. Die Porreeringe in ein bisschen Butter oder Schlagobers andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach den Blattspinat kurz überbrühen und schön abtropfen lassen.
3. Als nächstes die Lachsforellenfarce auf zwei Drittel der kalten Palatschinken verteilen und mit ein wenig Blattspinat belegen. Anschließend nochmal mit ein bisschen Farce bestreichen.
4. Das beiseite gestellte Forellenfilet mit Salz und Zitronensaft abschmecken und auf eine Seite der Palatschinke drauflegen. Auf beiden Seiten ca. 1 cm einschlagen, einrollen und in Aluminiumfolie gut einwickeln.
5. Im mild kochenden Salzwasser je nach Größe etwa 20-30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten aus der Aluminiumfolie drehen, etwas schräg aufschneiden und auf das Porreegemüse legen und servieren.

## **Tipp**

Die Lachs-Palatschinken-Rolle nach Belieben mit einigen Kräuterzweigen dekorieren.