Eglifilet-Röllchen auf dem Fenchelbett

Ganz so gut wie ich mir das vorgestellt hatte liessen sich die Eglifilets dann doch nicht einrollen, etwas zu unförmig waren sie. Die zwar knapp bemessene Füllung aus Ricotta, Schalotte und Peterli quoll an beiden Enden aus den Röllchen: Mit etwas Flickrabeit hielten die Röllchen dann doch einigermassen zusammen. Geschmeckt haben die zarten, gerollten Filets sehr gut, ungeachtet der nicht ganz perfekten Form.

Ich habe die Röllchen auf einem Bett aus geschmortem Fenchel angerichtet. Ein guter Schuss Noilly Prat gab dieser Unterlage einen etwas exotischen Geschmack, der das feine Fischaroma aber keineswegs überdeckte.

Zutaten (1 Portion)

180g	Eglifilets (mit Haut)
2-3	kleine Fenchel
1dl	Noilly Prat
1dl	Vollrahm
50g	Ricotta
1	Schalotte
1	kleine Handvoll Petersilie
1El	Zitronensaft
10g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
	Zahnstocher

Zubereitung

Eglifilets beidseitig sparsam salzen, pfeffern und mit Zitronensaft einpinseln. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Schalotte und Petersilie feinhacken und in der Tafelbutter ca. 5 Minuten leicht dünsten. Etwas auskühlen lassen, leicht salzen und mit dem Ricotta vermischen.

Fenchel rüsten, dabei das Kraut wegschneiden und für die Dekoration beiseite legen. Mit dem Gurkenhobel inn feine Scheiben hobeln. In Bratbutter ca. 10 Minuten dünsten ohne dass er Farbe annimmt. Dabei häufig wenden. Noilly Prat zugiessen und ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Deckel abnehmen und den Saft einkochen lassen. Rahm zugiessen und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Anrichten warm halten, aber nicht mehr köcheln. Fenchel insgsamt ca. 30 Minuten schmoren.

Ca. 1 Tl Ricotta auf das breitere Ende der Filets auftragen. Filets einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

In Schmorsieb in eine Pfanne stellen. Etwas Wasser zugiessen und aufkochen. Eglifilets in das Sieb legen, Deckel auflegen und 15 Minuten im Dampf garen.

Fenchel zu einem Bett anrichten, die Eglifilet-Röllchen darauflegen und mit dem feingehackten Fenchelkraut garnieren.

Eglifilets (zugedeckt) im Dampf garen.