

Teufelsroller von der Bluntauforelle mit scharfen Paprikazwiebeln



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Andreas Döllner

Zutaten

Teufelsroller und Anrichten

4 entgrätete Bluntauforellen-Filets (je ca. 200 g)

Schwarzbrotchips

250 ML Tomatensauce

ingelegte Pfefferoni

Essigsud

300 ML (Riesling-)essig

200 ML Wasser

Wacholderbeeren

Pfefferkörner

Lorbeerblätter

ETWAS Salz

Paprikazwiebeln

2 rote Paprika

2 Zwiebeln

50 ML (Riesling-)essig, alternativ Weißweinessig

50 ML Weißwein

1 TL edelsüßes Paprikapulver

1 PRISE Zucker

Salz

Cayennepfeffer

Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

1. Forellenfilets häuten und der Länge nach mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden.
2. Die Filets aufklappen, zwischen Frischhaltefolie legen und ganz vorsichtig plattieren, sodass sie überall gleich dünn sind.
3. Jeweils mit einem Teil der Paprikamasse bestreichen und der Länge nach mit Hilfe der Frischhaltefolie einrollen.

4. Die Enden verknoten und den Roller mit einer Nadel mehrmals einstechen.
 5. Im kalten Essigsud einlegen und bestenfalls drei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
 6. Am Tag des Anrichtens die übrigen Paprikazwiebeln in der Pfanne mit etwas Tomatensauce verdünnen und lauwarm auf die Teller geben.
 7. Teufelsroller aus dem Sud nehmen, auspacken, einmal durchschneiden und darauf platzieren.
 8. Mit Schwarzbrotchips und Pfefferoni garnieren.
1. Alle Zutaten in einem Topf schnell aufkochen lassen und kaltstellen.
 1. Paprika und Zwiebeln in grobe Streifen schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen.
 2. Kurz rösten lassen, mit Wein und Essig ablöschen.
 3. Mit den restlichen Zutaten würzen und langsam zu einem Kompott einkochen lassen.

Etwas von der Masse fürs Anrichten aufheben.

Das Rezept stammt aus Andreas Döllers Kochbuch "Das Wirtshaus"!