



Lachsfilet mit Pfefferbutter und knusprigen Kartoffel-Speck Frühlingsröllchen

Zutaten 4 Personen

500g mehligte Kartoffel, 150g Butter, 3 EL Schnittlauch, 8 Scheiben Frühstücksspeck, 4 Blatt Frühlingsrollenteig (TK), 1 Eigelb, 150 ml trockener Weißwein, 2 EL grob gestoßene weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 600g Lachsfilet, etwas Mehl, 3 EL Pflanzenöl, ½ Frittieröl (z.B. Erdnussöl), Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln ausdampfen lassen und anschließend zu Brei stampfen. 50 g Butter und den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten.

Frühlingsrollenteig ausbreiten, in der Mitte jeweils 2 Scheiben Speck legen und darauf die Kartoffelmasse verteilen. Die Ränder der Teigplatten mit Eigelb bepinseln, an den Seiten einschlagen und zu Rollen formen. Die Rollen in Klarsichtfolie wickeln und bei Seite legen. Für die Pfefferbutter den Weißwein mit 1EL grob gestoßenem Pfeffer und 1 Lorbeerblatt in einem Topf zum kochen bringen. Die Flüssigkeit auf 100 ml reduzieren und durch ein feines Sieb passieren. Die restliche Butter (100g) in Würfel schneiden und mit einem Pürierstab nach und nach in die Flüssigkeit mixen. 1 EL gestoßenen Pfeffer zufügen und die Buttersauce mit Salz abschmecken.

Lachs in 4 gleichgroße Stücke teilen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Fischfilets von beiden Seiten ca. 2 – 3 Minuten braten.

Parallel dazu das Frittieröl erhitzen und darin die Frühlingsrollen knusprig ausbacken, Die Rollen auf Küchenpapier kurz entfetten lassen und anschließend in 2 oder 3 Teile schneiden. Die Pfefferbutter erwärmen und mit dem Pürierstab kurz aufmixen. Alles auf einem Teller anrichten und sofort servieren.