

# Roulade aus Alaska-Heilbutt und -Wildlachs mit Passe Pierre und Keta Kaviar Crème fraîche

## Zutaten für 4 Personen

320 g	Alaska Heilbutt-Filet (vom weißen Heilbutt)
200 g	Alaska-Lachsfilet
200 g	Passe Pierre (Meeresalgen, in Norddeutschland: Queller)
200 g	Crème fraîche
50 g	Keta-Kaviar
½ Kopf	Radicchio
	Schnittlauch
	Nussöl, Salz, Pfeffer, Sancho-Pfeffer



## Zubereitung

Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem fein geschnittenen Schnittlauch und Keta-Kaviar verrühren.

Die gekühlten Heilbuttfiletts zwischen zwei Lagen Plastikfolie legen und leicht plattieren. Dann die Filet mit Salz und Sancho-Pfeffer würzen und auf einer mit Olivenöl eingeriebene Alufolie dicht nebeneinander legen. Den Heilbutt mit den ebenfalls plattierten Lachsfilets belegen. Anschließend die einzelnen Filetpaare mit Hilfe der Folie zu einer Roulade zusammenrollen. Die Enden der Alufolie fest zusammen drehen, damit eine Rolle entsteht. Im Wasserbad oder Dämpfer bei ca. 140° für 20 Min. garen. Folie entfernen und die Roulade in Scheiben portionieren. Den Radicchio in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem geputzten Passe Pierre in einer Pfanne in Nussöl kurz anschwitzen. Die Roulade mit der Crème fraîche und Passe Pierre/Radicchio auf einem Teller anrichten.