Teufelsroller von der Bluntauforelle mit scharfen Paprikazwiebeln





| Dauer: Autwändig |
|---------------------------------------|
| Kategorie: Hauptspeisen |
| Saison: Ganzjährig |
| Für: 4 Personen |
| Verfasst von: Andreas Döllerer |

Zutaten

Teufelsroller und Anrichten

| 4 | entgrätete Bluntauforellen-Filets (je ca. 200 g) |
|--------|--|
| | Schwarzbrotchips |
| 250 ML | Tomatensauce |
| | eingelegte Pfefferoni |
| | •••••• |

Essigsud

300 ML (Riesling-)essig

| 200 ML | Wasser |
|---------------|--|
| ••••• | Wacholderbeeren |
| ••••• | Pfefferkörner |
| | Lorbeerblätter |
| ETWAS | Salz |
| Paprikazwiebe | ln |
| 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

Teufelsroller und Anrichten

- 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.

Essigsud

1. Alle Zutaten in einem Topf schnell aufkochen lassen und kaltstellen.

Paprikazwiebeln

- 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 Döllerers Kochbuch "Das Wirtshaus"!