

ROULADE VON ROCHEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Pilzmischung 450g

ZUTATEN

4 

- 1 kg Rochenfilet
- 1 kg Kartoffeln, (3 Pfännchen pro Person)
- 150 g Sauce Hollandaise
- 75 g Lauch
- 75 g Sellerie
- 75 g Fenchel
- 50 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 40 g Bresc Mushroom mix
- 1 halbe gelbe Zucchini
- Kresse

ZUBEREITUNG

Fenchel, Sellerie und Lauch fein schneiden. Das Gemüse blanchieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rochen filetieren und mit dem Mushroommix würzen, mit der Julienne füllen und mit Plastikfolie zu einer Rolle wickeln. Kartoffeln tournieren und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Die Rochenroulade im Dampfgarer garen. Die Sauce Hollandaise mit dem Pesto abschmecken. Die Roulade in Scheiben schneiden. Mit Tropfen der Hollandaise-Pestosauce und Kresse garnieren.