

Forellenflädle

Für die Flädle

1 Bund	Gemischte Kräuter
200gr	Mehl
4	Eier
250ml	Milch
50ml	Flüssige Butter
Etwas	Salz
2EL	Fein geschnittene Kräuter
Etwas	Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Farce

200gr.	Forellenfilet ohne Haut
150gr.	Sahne
Etwas	Koriander, gemahlen
Etwas	Salz, Pfeffer
100gr.	Geräuchertes Forellenfilet

Zubereitung:

Für die Flädle die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Das Mehl mit einem Teil Milch zu einem glatten Teig verrühren, dann die restliche Milch und die Eier zugeben. Mit der Butter, Kräutern und Salz fertig stellen. Die Kräuterflädle in einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach ausbacken .

Für die Farce das Forellenfilet in Streifen schneiden und mit Sahne, Koriander, Pfeffer und etwas Salz in einen Cutter (Mixer) geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Das geräucherte Forellenfilet fein hacken und unter die Farce mischen. Die Flädle dünn mit der Farce bestreichen und aufrollen. Die Rouladen in eine hitzestabile Klarsichtfolie einpacken, darum noch eine Alufolie wickeln und im siedenden Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Flädlerouladen etwas abkühlen lassen, aus den Folien auspacken und in dünne Scheiben aufschneiden. (Tipp: Wenn etwas Farce übrig bleibt, so kann man diese mit einem Teelöffel zu kleinen Klößchen formen und diese in siedendem Salzwasser wenige Minuten gar ziehen lassen.) Die Flädle können zum Beispiel in einer Suppe oder mit einer Soße serviert werden.