

Schwertfischröllchen gefüllt (Involtini di pesce spada)

Kategorie: 05) Fisch/Meeresfr
Rezept Nr 645
Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 0:20
Garzeiten: 0:15

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Schwertfisch	800 Gramm	in dünnen Scheiben	
Semmelbrösel	150 Gramm		
Pinienkerne	40 Gramm		
Rosinen	40 Gramm	oder getrocknete Tomaten	
Kapern	40 Gramm	in Essig oder Salz	
Oliven	50 Gramm	grüne	
Basilikum	1 Bund		
Olivenöl			
Pecorino	50 Gramm	alter, zum Reiben oder Parmesan	
Salz/Pfeffer			
Lorbeerblätter		pro Spieß 1 Blatt mehr als involtini	
Zitrone	1 Stück		

Zubereitung

1. Das Schwertfischfilet in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf Küchenpapier ausbreiten. Macht am besten der Fischhändler mit der Maschine. Ansonsten geht es mit einem sehr scharfen Messer und wenn das Filet leicht angefroren ist.
2. Das Basilikum klein schneiden und mit allen anderen Zutaten - bis auf die Lorbeerblätter - vermengen. Mit etwas Olivenöl zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten, mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronenabrieb und einigen Tropfen Saft abschmecken. (Vorsicht, wenn man Kapern in Essig verwendet). Die Füllung wird pastöser, wenn man etwas Wasser zugibt.
Manche Menschen mögen keine Rosinen. Ein schöner Ersatz sind getrocknete Tomaten in Olivenöl.
3. Die Fischeisichen bis zur Hälfte dick mit der Paste bestreichen, zusammenrollen und abwechselnd mit einem Lorbeerblatt auf Holzspieße stecken. Mit einem Lorbeerblatt anfangen, so dass alle involtini beidseits Kontakt zu einem Blatt haben. Mit Olivenöl bestreichen und auf dem Holzkohलगrill oder einer Grillplatte ca. 10 - 15 Minuten auf allen Seiten grillen.
4. Serviert wird mit dem Spieß und einem Schnitz Zitrone und gegrilltem weißem Landbrot. Die Involtini noch etwas würzen mit Pfeffer (Mühle), etwas Fleur de Sel und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Schwertfischröllchen gefüllt (Involtini di pesce spada)



Notizen
