

Kulmule roulade med laksefars til 2 personer:

Skønne fiskeretter passer så godt til sommer og Rosévin, så i dag stod menuen på

Kulmuleroulade med laksefars

300 gram kulmule uden skind – deles i 2 fileter
100 gram laks uden skind
Lidt citronskræl
Basilikum
1 æg
1 rødløg
Ca 2 tsk kartoffelmel
Salt og peber
Hvidvin
2 klatter smør



Ovnbagte kartofler og tomater

10 små kartofler, skåret i halve
10 cherrytomater
4 hele fed hvidløg
1 rødløg, skåret i både
Frisk rosmarin
Olivenolie
Salt og peber

Stegt spidskål

½ spidskål skåret i tynde skiver
Saltet smør

Start med at lægge kartofler, cherrytomater og hele fed hvidløg i et ovnfast fad, hæld lidt olivenolie over og krydr med salt og peber. Sættes i ovnen ved 200 grader i ca 35-40 min.

Rør laks, citron skræl, basilikum, æg, løg i en foodprocessor til en lind fars, krydr med salt og peber, og tilsæt lidt kartoffelmel, hvis konsistensen er for tynd.



Smør laksefarsen på de to kulmulefileter og rul som en roulade. Begge fiskeroulader liggies i et lille ovnfast fad, hæld hvidvin i bunden og kom 2 klatter smør på toppen af

rouladerne – dæk til med stanniol, og sæt i ovnen sammen med kartofler/tomater/løg fadet.

Svits spidskål på en pande i smør til det falder sammen.

Tag fisken ud af ovnen efter ca 10-12 min og hæld hvidvin+smør blandingen over spidskålen og kog ind, sæt fisken tilbage i ovnen, nu uden stanniol så fisken får lidt farve.

Til sidst anrettes en tallerken med spidskål i bunden, fiskerouladen skåret i skiver og kartofler/tomater/løg ved siden af.

Serveres med en skøn perlende Lauffener Secco Rose, som er en frisk, frugtagtig, delikat og elegant Rosévin- med fine perlende bobler i flot slank frosted flaske.



Vin
og mad