



Römersalat - Laubfrösche mit Jakobsmuscheln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas anderen Laubfrösche, als warmes Vorgericht, ev. auch als Hauptgang zu reichen

Zutaten

- Für die Laubfrösche:
- 12 große Römersalatblätter
- (Geht auch mit jungem Wirsing oder Mangold)
- 1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde, gewürfelt
- 1 dl Sahne
- Etwas Butter
- 125 g Lachsfilet, gut gekühlt, ohne Haut, in Würfeln
- 1 Eiweiß
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 12 Jakobsmuscheln, ausgelöst, ohne Rogen, küchenfertig
- Für die Sauce:
- 1.5 dl Fischfond
- 0.5 dl weißer Portwein oder Sherry
- 1.5 dl Sahne
- 50 g Creme fraiche
- Salz, Pfeffer
- 2 feste Tomaten, gehäutet, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 Handvoll Basilikum, in Streifen geschnitten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Römersalat putzen, waschen, nur 12 große Blätter für 1 min. in kochendes Salzwasser geben.

Schritt3

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen und sofort in kalten Eiswasser "abschrecken". Trocken tupfen und auslegen, dicke Blattrippen ev. etwas flach schneiden.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Toastbrot Würfel mit der Sahne übergießen und 15 min. in den Kühlschrank stellen, einweichen.

Schritt6

Mit den recht kalten Lachswürfeln fein pürieren, das Eiweiß unterheben, mit Salz Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Schritt7

Zunächst 1 guten Teelöffel auf die ausgelegten Römerblätter geben. Die mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gewürzten Jacobs Muscheln obenauf placieren und zu einem kleinen Päckchen verschließen / falten.

Schritt8

Mit der Verschluss Seite / Naht in eine ausreichend große Auflaufform setzen, leicht pfeffern, salzen und mit flüssiger Butter einstreichen.

Schritt9

Für 15 min. bei 180 ° C (Ober - Unterhitze) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt10

Die Sauce:

Schritt11

Den Fischfond und den weißen Portwein erhitzen, auf die Hälfte einkochen.

Schritt12

Sahne und Creme fraiche dazu geben, weiter etwas auf die benötigte Menge reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Tomatenwürfelchen und den Basilikum dazu geben, heiß werden lassen, nicht mehr kochen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den Teller mit der Sauce "aus spiegeln", jeweils 3 Laubfrösche drauf setzen und sofort mit einem Timbale Reis zu Tisch geben.

Rezeptart: Warme Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roemersalat-laubfroesche-mit-jakobsmuscheln/>