



Spitzkohlwickel mit Lachsfüllung und Shrimps

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht mit dem edlen Herbstgemüse

Zutaten

- 1 kleiner Kopf Spitzkohl
- 250 g schieres Lachsfilet ohne Haut
- 125 g Shrimps
- 1 Becher Sahne
- 30 g Butter
- Etwas Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, etwas Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst den Spitzkohl putzen und schöne Blätter einzeln abnehmen. In Salzwasser mit etwas Kümmel 5 - 6 min. blanchieren, danach in kaltem Wasser abkühlen. Die Strünke heraus schneiden, auslegen.

Schritt3

Die Farce:

Schritt4

Das Lachsfilet in Würfel schneiden, salzen, pfeffern und etwas gemahlenem Chili würzen, 20 min. ins Tiefkühlfach stellen.

Schritt5

Nunmehr Alles in den Küchenmixer mit einem 1/2 Becher Sahne geben, kurz zerkleinern und anmischen.

Schritt6

Die restliche Sahne aufgießen, bei höherer Drehzahl cremig mixen.

Schritt7

Heraus nehmen, nachschmecken, die Farce dünn auf die Kohlblätter streichen, etwas pfeffern,

Schritt8

3 - 4 Schrimps verteilen und die Seiten etwas einschlagen; aufrollen,

Schritt9

mit Küchengarn umwickeln, fixieren.

Schritt10

In einer Stielpfanne in heißem Butter, 3 - 4 min. auf jeder Seite bei mittlerer Hitze anbraten und für 4 - 5 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Gern richte ich die einmal halbierten Spitzkohlwickel auf einem rustikalen Schnittlauch - Kartoffelstampf an und verkoche den ausgetretenen Fond mit etwas saurerer Sahne oder Crème fraiche.

Rezeptart: Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spitzkohlwickel-mit-lachsfuellung-und-shrimps/>