

Ballantine aus Lachs und Kabeljau

500 g Kabeljaufilet
100 g Queller
30 g Guter Heinrich
80 g Cocovite Rühreimix
450 g frisches Lachsfilet in Scheiben
Pfeffer und Salz

Blanchieren Sie den Queller und die Guter Heinrich 2 Minuten lang in kochendem gesalzenem Wasser. Unter kaltem fließendem Wasser spülen. Den Kabeljau mit dem Fleischwolf erst durch ein grobes und anschließend durch ein feines Sieb drehen. Den Queller und die Guter Heinrich fein hacken und hinzufügen. Mengen Sie den Cocovite Rühreimix darunter und würzen Sie mit Pfeffer und Salz. Legen Sie die Lachsscheiben nebeneinander zu einem großen Blatt. Geben Sie die Füllung darauf und rollen Sie diese zu einer Wurstform auf. In Plastikfolie einrollen und straffen. 15 Minuten lang bei 72°C dämpfen.

