

## Smoky Roll Mob by Marcel

Rezept:	Zubereitung:
<p>4 Saiblingsfilets mittelgroß, mit Haut 40 g Wasabo (Kren mit Wasabi) 4 Scheiben geräucherten Schinken 4 Zahnstocher oder Schachlikspieße 50 g Fisch Classic von cookandgrill</p> <p><b>Für den Salat:</b> 2 rote Rüben (vorgekocht) 2 Äpfel 2 große, mehligte Kartoffeln (vorgekocht und abgekühlt) 2 rote Zwiebeln 0,1 l Walnussöl 0,6 l weißen Balsamico-Essig ½ Bund Petersilie 1 EL Waldhonig 1 Chilichote (ohne Kerngehäuse)</p> <p><b>Wasabimayonnaise</b> 1 Eigelb 1 TL Senf Saft einer Limette und Schale 0,2l Sonnenblumenöl ½ Wasabitube Salz und Pfeffer</p>	<p>Vom Saiblingsfilet die Haut abziehen, würzen mit Fisch Classic von cookandgrill, mit Wasabo bestreuen und den Schinken darauflegen. Dann einrollen und mit einem Zahnstocher oder Schachlikspieß (beides vorher im kalten Wasser auch eingeweicht) feststecken. Das Zedernholz Brett auf dem Grill mit Feuer anbrennen, wenn es zu rauchen beginnt auf den Rost legen und dann die Saiblingsfilets darauflegen. Den Grilldeckel auflegen und bei ca. 120°C räuchern.</p> <p>Rote Rüben, Äpfel ohne Kerngehäuse, geschälte mehligte Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.</p> <p>Aus Walnussöl, weißem Balsamicoessig gehackten Petersilienblättern, Waldhonig und Chiliwürfeln ein Salatdressing herstellen und damit den Salat marinieren.</p> <p>Eigelb mit Senf, Limettenschale und -saft verrühren und dann mit Öl zu einer Mayonnaise aufschlagen. Wasabi dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wasabimayonnaise dann zu den Saiblingsfilets und dem Salat servieren.</p>