

Seezungenröllchen auf Lauch mit Kurkumasauce

Zutaten:

für 4 Personen

4 Tomaten
1/4 Bund Korinandergrün
1 Apfel
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Kurkuma
350 ml Fischfond; (1)
200g Creme double
1 Teelöffel Meersalz
weißer Pfeffer aus der Mühle
200g Lachsfilet
150g süße Sahne
2 cl Cognac
8 Seezungenfilets a ca. 80 g
50 ml Weißwein
50 ml Fischfond; (2)
400g Lauch

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken, enthäuten, halbieren, entkernen, in Würfel schneiden. Koriander waschen, Blätter von Stielen zupfen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken, in der Hälfte der Butter andünsten. Apfel kurz mitdünsten, Kurkumapulver dazugeben.

Fischfond (1) dazugießen und alles 15 Min. kochen lassen. Creme double dazugeben, Sauce 2 Min. kochen lassen, fein pürieren, durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsfilet grob zerkleinern, mit Salz und Pfeffer würzen, im Mixer fein pürieren.

Nach und nach Sahne dazugeben, Farce mit Cognac verfeinern, durch ein Sieb streichen und abschmecken.

Seezungenfilets leicht klopfen, Hautseite mit Farce bestreichen, Filets zusammenrollen. Eine ofenfeste Form mit restlicher Butter ausstreichen.

Röllchen mit Zahnstocher zusammenstecken, in die Form setzen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, Weißwein und Fischfond (2) angießen, Röllchen im Ofen ca. 15 Min. abgedeckt garen.

Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen, Trockenschütteln, erst in 4 cm lange Stücke, dann in feine Streifen schneiden. Lauchstreifen in Butter drei Min. andünsten, salzen.

Lauch auf Teller verteilen, Seezungenröllchen drauflegen, Fond zur Sauce geben. Tomatenwürfel darunter mischen, Sauce über die Röllchen gießen, alles mit Koriander garnieren.

Beilagentip: Basmatireis, Getränketip: Riesling aus dem Rheingau

Die Kochrezeptesammlung von www.dstumpf.de