

Seezungenröllchen mit Limettenschaum

Zutaten:

für 4 Personen

150g Stangensellerie
150g Karotten beide klein
gewürfelt
20g Butter
500g Seezungenfilets; je nach
Breite längs halbiert
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Limette abgeriebene Schale und
Saft (2)
1/2 Limette; Saft (1)
1 Bund Dill
150 ml Rahm
400 ml Fischfond
3 Eigelb
100 ml Fischsud
Estragon

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:

Sellerie und Karotte in der Butter knackig dünsten. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Limettenschale auf den Filets verteilen, den Limettensaft (1) darüberträufeln. Die Filets mit Dill belegen und aufrollen, mit Zahnstochern fixieren.

Den Fischfonds in einer weiten Pfanne aufkochen, die Röllchen hineinlegen und zugedeckt je nach Grosse 5 bis 7 Minuten vor dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Sorgfältig herausheben und warm stellen.

Die angegebene Menge Fischsud abmessen und aufkochen. Eigelb und Limettensaft (2) verquirlen und unter kräftigem Schlagen beifügen.

Unter kräftigem Schlagen kurz vor den Siedepunkt bringen. Rahm steifschlagen, mit den gedünsteten Gemüsewürfelchen unterrühren und die Sauce vom Feuer nehmen. Mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen.

Die Fischröllchen auf gewärmte Teller anrichten und mit der Sauce umgießen.