

# Lachs-Seezungen-Röllchen mit Ingwer-Kürbis-Soße, Spinat

**Für zwei Personen**

**Für die Röllchen:**

200 g Lachsfilet	3 größere Seezungenfilets	1 Limette
Butter	Salz	Pfeffer

**Für die Ingwer-Kürbis-Sauce:**

75 g Hokkaido-Kürbis	10 g Ingwer	1 Limette
30 g Butter	100 ml Gemüsefond	1 EL Currypulver
Salz	Pfeffer	

**Für den Spinat:**

200 g Babyspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
Olivöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Lachs-Seezungenröllchen:**

Die Lachs- und Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Lachs in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Jeweils drei Lachsscheiben auf ein Seezungenfilet legen, einrollen und mit Küchengarn fixieren. Limette halbieren und den Saft auspressen. Röllchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Limettensaft beträufeln. Die Röllchen zugedeckt in einem eingefetteten Dampfensatz über Wasserdampf ca. 12 Minuten garen.

**Für die Ingwer-Kürbis-Sauce:**

Kürbis putzen, von Kernen und Fasern befreien und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Limette halbieren und den Saft auspressen. 1 EL Butter in einer Pfanne auslassen, dann Kürbis und Ingwer darin anschwitzen. Mit Currypulver bestäuben und schließlich mit Gemüsefond ablöschen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen und anschließend mit der restlichen Butter fein pürieren. Sauce durch ein feines Haarsieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

**Für den Spinat:**

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch in möglichst dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen.

Spinat zugeben, kurz schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Philomena Kroll am 11. Februar 2020