

Seezungen-Röllchen mit Seeigel-Bisque, Schwarzwurzeln

Für zwei Personen

Für die Farce:

250 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Limette, Zeste	200 g Sahne
1 TL Salz	weißer Pfeffer	Eiswürfel

Für die Spinatmatte:

1 Bund große Spinatblätter	Salz	Eiswasser
----------------------------	------	-----------

Für die Röllchen:

600 g Seezungenfilet	4 Jakobsmuscheln	Butter
----------------------	------------------	--------

Für die Schwarzwurzeln:

250 g Schwarzwurzel	1 Zitrone, Saft	1 TL Salz
---------------------	-----------------	-----------

Für die Zwiebelasche:

150 g Röstzwiebeln	60 g Cornflakes	5 g Aktivkohlepulver
1 TL Salz		

Für die Seeigel-Bisque:

50 g Seeigelrogen	3 Schalotten	300 g kalte Butter
200 ml Sahne	300 ml Weißwein, Riesling	150 ml Fischfond
1-2 Lorbeerblätter	1 TL Pfefferkörner	Salz

Für die polnische Garnitur:

1 Ei	40 g Butter	30 g Schnittlauch
50 g Panko	Salz	

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat	Microgreens	Blüten
------------------	-------------	--------

Für die Farce:

Den Lachs entgräten, anschließend würfeln und mit Sahne, Limettenzeste, Salz, Pfeffer und zwei Eiswürfeln in einen Mixer geben und zu einer feinen Farce mixen.

Für die Spinatmatte:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Spinatblätter darin blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Spinatblätter auf einem Küchentuch dünn auslegen. Anschließend ein Küchentuch oben drauflegen und mit Hilfe eines Nudelholzes zu einer dünnen Matte trocken ausrollen.

Für die Röllchen:

Seezungenfilets zwischen zwei Folien legen und vorsichtig plattieren, bis alles gleichmäßig dick ist. Jakobsmuscheln säubern und den Muskel entfernen. Die Muscheln nebeneinander stellen und in die Spinatmatte einrollen. Seezungenfilet mit der Lachs-Farce bestreichen und mit den eingepackten Jakobsmuscheln als Kern einrollen.

Röllchen in der Pfanne durch geschäumte Butter ziehen und im Ofen warmhalten.

Für die Schwarzwurzeln:

Schwarzwurzel waschen und schälen. Anschließend in ein Vitamin-C-Wasser (Wasser mit Zitronensaft) legen, damit diese nicht braun wird.

Dann in 8 cm lange Stifte schneiden. In 200 ml Wasser mit Salz kochen.

Für die Zwiebelasche:

Röstzwiebeln mit Cornflakes, Aktivkohlepulver und Salz grob mixen. Die blanchierten

Schwarzwurzeln darin wälzen und bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Für die Seeigel-Bisque:

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. 100 g der Butter in einem Topf schmelzen und Schalotten darin farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond auffüllen, Lorbeer und Pfeffer dazugeben und reduzieren lassen. Reduktion mit Sahne auffüllen, mixen und passieren.

Seeigel in die Sauce einmixen und abschmecken. Anschließend mit dem Rest kalter Butter aufmontieren.

Für die polnische Garnitur:

Ei kochen, dann pellen und Eigelb und Eiweiß fein würfeln. Schnittlauch fein schneiden. Panko mit anderen Zutaten durch geschäumte Butter ziehen und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Microgreens, Wildkräutersalat und Kapuzinerkresse als Garnitur verwenden.

Nelson Müller am 29. November 2024