

Seezungen-Röllchen, Lachs, Spinat, Jakobsmuschel

Für zwei Personen

Für die Lachsfarce:

200 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Zitrone, Saft	1 Ei
50 ml Schlagsahne	Salz	weißer Pfeffer
1 Eiswürfel		

Für die Seezunge:

4 Seezungenfilets	1 Zitrone, Abrieb	Salz
weißer Pfeffer		

Für den Spinat:

100 g Spinat	Salz	Eiswasser
--------------	------	-----------

Für die Jakobsmuschel:

2 Jakobsmuscheln	Salz	weißer Pfeffer
------------------	------	----------------

Für den Weißweinschaum:

1 Schalotte	2 Eier, Eigelb	1 EL Butter
2 EL kalte Butter	50 ml Weißwein	100 ml Gemüsesfond
20 g Zucker	Salz	weißer Pfeffer

Für die Schwarzwurzel:

2 Schwarzwurzeln	1 Zitrone, Saft	2 EL Butter
200 ml Milch	4 EL Panko	2 TL Aktivkohlepulver
Salz	weißer Pfeffer	

Für das Ei-Topping:

Wildkräuter	1 Ei	1 EL Butter
2 EL Panko	Salz	

Für die Lachsfarce:

Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb sowie alle weiteren Zutaten in einem Multizerkleinerer stoßweise feinmixen, damit die Farce nicht gerinnt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Seezunge:

Seezunge mit Zitronen-Abrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spinat:

Spinat gut waschen und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Im Eiswasser abschrecken.

Für die Jakobsmuschel:

Jakobsmuscheln säubern und trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Seezungen auf Frischhaltefolie dicht nebeneinander legen und dünn mit der Farce bestreichen. Dann mit einer Schicht Spinatblättern belegen und an ein Ende die Jakobsmuscheln platzieren. Seezunge mithilfe der Frischhaltefolie von der Seite mit der Jakobsmuschel her aufwickeln und mit Alufolie fixieren. Die so entstandene lange Rolle im siedenden Wasserbad für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Weißweinschaum:

Schalotte abziehen, feinwürfeln und in etwas Butter glasig dünsten.

Weißwein hinzugeben und auf 1/3 reduzieren lassen. Gemüsesfond hinzufügen und wei-

ter reduzieren lassen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe in einen Schlagkessel über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Nach und nach unter ständigem Schlagen Weinreduktion hinzufügen. Abschließend mit kalter Butter mithilfe eines Pürierstabes aufmontieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Schwarzwurzel:

Schwarzwurzeln schälen und in feine Stifte schneiden. Sofort in ein Gemisch aus Milch, Wasser und Zitronensaft geben und für ca. 7 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Milch und der Zitronensaft bewirken, dass die Schwarzwurzeln nicht oxidieren.

Panko mit Butter in einer Pfanne kurz anrösten und zusammen mit dem Aktivkohlepulver in einem Multizerkleinerer mixen. Die Schwarzwurzeln vor dem Servieren mit dem schwarzen Pankopulver überziehen.

Für das Ei-Topping:

Panko mit der Butter in einer Pfanne rösten und auf eine Pfannenseite schieben. Mit der Resthitze ein leicht verrührtes Ei garen. Panko und Ei zusammen mit den Wildkräutern als Garnitur verwenden.

Anneke Bohlen am 29. November 2024