

## Lachs-Seezungen-Röllchen mit grünem Spargel

### Für zwei Personen

125 g Lachsfilet	4 Seezungenfilets à 50 g	3 unbehandelte Limetten
5 kleine festk. Kartoffeln	500 g grüner Spargel	3 Schalotten
1 Knoblauchknolle	1 Ingwerwurzel	3 Zitronengrastangen
100 g Butter	100 g Sahnemeerrettich	100 g Sahne
200 ml Fischfond	Olivenöl, Butterschmalz	schwarzer Pfeffer, Salz

Das Lachsfilet und die Seezungenfilets waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsfilets auf die Seezungenfilets legen, aufrollen und mit Küchengarn fixieren. Anschließend mit dem Messer in Form schneiden. Eine Limette auspressen. Die Ingwerwurzel schälen und in Scheiben schneiden. Das Zitronengras ebenfalls waschen und schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Limettensaft mit ein paar Ingwerscheiben, dem Zitronengras, den Schalotten und dem Knoblauch in den Fischfond geben und in einem Topf erhitzen. Die Fischröllchen nun sechs bis acht Minuten im Dämpfeinsatz garen. Die Kartoffeln schälen und daraus Spiralen schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Spiralen darin kochen. Anschließend die Spiralen auf einem Küchentuch abtropfen lassen und salzen. In einem weiteren Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spargel am unteren Ende schälen und im Salzwasser blanchieren. Dann in einer Pfanne etwas Butter zerlassen und den Spargel darin anbraten. Die übrigen Limetten auspressen und etwas Schale abreiben. Den Saft und die abgeriebene Schale in den Fischfond geben und eindampfen lassen. Etwas Sahne und den Sahnemeerrettich dazugeben und aufschäumen. Die Lachs-Seezungen-Röllchen mit dem grünen Spargel, den frittierten Kartoffelspiralen und dem Meerrettich-Limetten-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Wüstenberg am 23. Juli 2012