

## Seezungen-Röllchen mit Blattspinat, Bandnudeln

### Für zwei Personen

4 Seezungenfilets	100 g Lachsfilet	400 g Bandnudeln
500 g Blattspinat	1 Fleischtomate	2 Frühlingszwiebeln
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Zitrone
150 ml Sahne	200 ml trockener Weißwein	50 ml Wermut
Butter, kalte Butter	Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Muskatnuss
Sternanis	1 Heftchen Safran	1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner	weißer Pfeffer, Meersalz	

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Lachs und die Seezungenfilets waschen und trocken tupfen. 50 Gramm Lachs mit Salz, Pfefferkörner und etwas Sahne zerkleinern. Den restlichen Lachs in Würfel schneiden. Die Seezungenfilets salzen und mit der Lachsfarce bestreichen. Darauf die Lachswürfel verteilen und die Seezungenfilets einrollen. Zuerst in Klarsichtfolie und anschließend in Alufolie einpacken. Für circa zehn bis zwölf Minuten im siedenden Wasser pochieren. Einen weiteren Topf mit Salzwasser erhitzen und die Bandnudeln darin al dente kochen. Den Spinat verlesen und waschen. Eine Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter anbraten. Den Spinat dazu geben. Das Ganze mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien, abziehen und klein schneiden. Die restliche Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Tomate waschen, vom Strunk befreien und ebenfalls klein schneiden. Beides in der Pfanne mit etwas Butter andünsten. Das Ganze mit dem Wermut, dem Weißwein und der restlichen Sahne ablöschen. Etwas Schale von der Zitrone reiben und zusammen mit dem Lorbeerblatt, dem Safran, dem Sternanis, dem Rosmarin und dem Thymian in die Sauce geben. Das Ganze ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Zum Schluss das Lorbeerblatt, den Sternanis, den Rosmarin und den Thymian wieder aus der Sauce nehmen und mit etwas kalter Butter die Sauce aufmontieren. Petersilie zupfen. Die Seezungenröllchen mit dem Blattspinat, den Bandnudeln und der Weißweinsauce auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Brigitte Riedel am 09. Oktober 2013