

Wolfsbarsch-Roulade, Rhabarber-Soße, Spargel-Eis

Für zwei Personen

Für die Bärlauchfarfalle:

3 EL Olivenöl	5 Blätter Bärlauch	4 EL Spinatpulver
1 Ei	50 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
Salz	Pfeffer	

Für den Wolfsbarsch:

3 Wolfsbarsch-Filets	2 Stangen Rhabarber	200 g weißer Spargel
1 TL Rote-Bete-Saft	3 EL Zucker	1 Zitrone, Abrieb
50 g Sahne	1 Ei, Eigelb	Salz, Pfeffer

Für die Rhabarbersauce:

125 g Rhabarber	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	15 g Butter
1 EL Zucker	30 ml Gemüsefond	30 ml trockener Rotwein
$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	Salz	Pfeffer

Für das Spargeleis:

1 kg weißer Spargel	4 Ei	400 g Sahne
1 Prise feines Salz		

Für die Chips:

4 Bärlauchblätter	2 EL Olivenöl	Salz
-------------------	---------------	------

Für die Bärlauchfarfalle:

5 Blätter Bärlauch mit Öl pürieren.

Das Ei mit Knethaken verquirlen, Mehl, Salz und Grieß langsam dazugeben und kneten. Etwas Spinatpulver unterheben. Schließlich kommt das meiste vom Bärlauchöl dazu und den Teig so lange geknetet werden, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Dann kurz kalt stellen und danach in Portionen mit einer Nudelmaschine sehr dünn auswellen. Mit gewelltem Nudelrad kleine Rechtecke ausschneiden und diese dann zu Farfalle formen. Pasta in reichlich Salzwasser bissfest garen. Vor dem Servieren den Rest vom Bärlauchöl salzen und zum Dekorieren verwenden.

Für den Wolfsbarsch:

Den Rhabarber putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zucker in kochendem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren, abtropfen und beiseite stellen. Den Spargel schälen und ganz lassen. Fischfilets entgräten.

Eines der Fischfilets grob würfeln und mit der Sahne und dem Eigelb pürieren. Den Rhabarber zu der Farce geben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die restlichen Fischfilets plattieren und zurechtschneiden.

Auf zwei Stück Alufolie jeweils ein gleichgroßes Stück Frischhaltefolie legen.

Auf jedes zwei der Fischfilets so legen, dass es eine möglichst gleichmäßige Fläche ergibt.

Die Filets mit etwas Zitronenabrieb bestreuen, salzen und pfeffern. Die Farce auf dem Fisch verstreichen. Drei bis vier Spargelstangen darauf legen.

Mit der Frischhaltefolie zu festen Rollen aufrollen, danach die Alufolie fest darum wickeln und die Folienenden wie ein Bonbon festdrehen.

Die Rollen in ausreichend sprudelndem Wasser ca. 20 Minuten langsam pochieren.

Für die Rhabarbersauce:

Rhabarber waschen, putzen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Dickere Stangen halbieren oder vierteln.

Die Zwiebel schälen, in dünne Streifen schneiden, in der erhitzten Butter andünsten. Zucker zu-

geben, karamellisieren. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, ca. fünf Minuten offen köcheln lassen. Rhabarberstücke zugeben, im geschlossenen Topf drei bis fünf Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer und scharfem Senf abschmecken.

Dann Sauce pürieren und passieren, bis sie eine perfekte Konsistenz hat.

Für das Spargeleis:

Den Spargel abgießen. Spargel mit Ei, Sahne und Salz pürieren und passieren. Dann in die Eismaschine geben, bis das Spargeleis eine perfekte Konsistenz hat.

Für die Chips:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Bärlauchblätter auf Backblech verteilen und sorgfältig mit wenig Olivenöl einpinseln. Die Chips mit etwas Salz bestreuen und die Bleche für 20 Minuten backen bis sie knusprig sind.

Roulade vom Loup de mer mit Rhabarbersauce, Spargel-Eis und Bärlauch-Farfalle auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Bolai am 18. April 2018