

Seezungen-Röllchen mit Gemüse und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Seezungenröllchen:

2 Seezungenfilets, á 100 g	1 Zitrone	2 EL Pinienkerne
2 Knoblauchzehen	1 EL Crème-fraîche	50 Olivenöl
1 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

200 g junge Möhren	1 kleine Zucchini	1 TL Balsamicoessig
Salz	Pfeffer	

Für die Zitrone-Ölsauce:

1 Zitrone	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------	-----------------	---------------

Für die Kartoffeln:

160 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund Basilikum	100 g Butter
Salz		

Für die Seezungenröllchen:

Pinienkerne in der Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und Basilikumblätter abzupfen. Alles zusammen in einem Mixer fein hacken. In eine Schüssel geben, Olivenöl und Crème fraîche nach und nach untermischen, und zu einer Paste rühren.

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Dünn mit der Paste bestreichen, aufrollen und feststecken.

Zu dem unten zubereiteten Gemüse geben und zugedeckt 5 Minuten dämpfen lassen.

Für das Gemüse:

In einem Topf mit Siebeinsatz etwas Wasser zum Kochen bringen.

Möhren und Zucchini putzen und in Streifen oder Würfel schneiden. Im Siebeinsatz verteilen und salzen und pfeffern. Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Von dem Abrieb ein wenig an das Gemüse geben und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten garen. Vor dem Servieren das Gemüse mit Balsamico beträufeln.

Für die Zitrone-Ölsauce:

Zitrone halbieren und auspressen. $\frac{1}{4}$ TL Salz in 75 ml Wasser auflösen.

Das Olivenöl in einer kleinen Schüssel in ein warmes Wasserbad setzen.

Nach und nach das Salzwasser und den Zitronensaft langsam zufließen lassen und mit dem Schneebesen kräftig unter das Öl schlagen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Abgießen und etwas ausdampfen lassen. Im Topf stampfen. Basilikum vom Stängel zupfen und zusammen mit der Butter zu den Kartoffeln geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kilian Brandenburg am 08. Juli 2019