

# Seezungen-Roulade, Tomaten-Kapern-Butter, Erbsen-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Roulade:**

Seezungenfilet à 300 g	50 g Sahne	2 EL glatte Petersilie
1 EL Thymian	1 Spritzer Weinbrand	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für die Tomaten-Butter:**

1 Tomate	2 EL Kapern	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
1TL Pommery Senf	1 Zweig glatte Petersilie	1 EL Zucker
2 EL Weißwein	100 g Butter	

**Für Erbsencreme:**

150 g Erbsen	40 g Butter	Salz
--------------	-------------	------

**Für die Roulade:**

Seezunge in 2 ca. 10 cm lange Steifen Portionieren, Abschnitte vom Filet für die Face verwenden. Aus der Sahne zusammen mit Weinbrand und den Kräutern, den Filetabschnitten eine Farce mixen (muss schnell passiert und kalt sein). Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf eines der beiden Fischfilets streichen. Das 2. Filet darauf setzen, der Länge nach einrollen und nun das Ganze in Klarsichtfolie einwickeln. Die Ränder eindrehen, damit die Luft rausgeht, und verknoten. In einem Wasserbad bei 55 Grad ca. 15 Minuten glasig garen. Zum Schluss in einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen und den Fisch darin kurz glasieren.

**Für die Tomaten-Kapern-Butter:**

Tomate enthäuten und in feine Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel zusammen mit der Butter, den Kapern, Zitronensaft, Pommery Senf, Zucker und Weißwein langsam erhitzen bis die Butter das erste Mal aufschäumt. Petersilie abbrausen, trocken tupfen, kleinhacken und dazugeben. Abfüllen und kalt stellen.

**Für Erbsencreme:**

Butter in einer Pfanne aufschäumen und warten bis sie Nussbraun ist. Erbsen dazugeben und fein mixen. Das Püree mit Salz abschmecken. Die Seezungenroulade aus dem Wasserbad nehmen und in etwas Butter vorsichtig nachbraten und würzen.

Roulade von der Seezunge mit Tomaten-Kapern-Butter und Erbsencreme auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 31. März 2017