

Seezungen-Garnelen-Röllchen mit Gazpacho

Für zwei Personen

Für das Röllchen:

1 Seezunge à 800 g	4 Garnelen	50 g rohe Kalbsfarce
2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	100 ml Sahne
50 ml Weißwein	50 ml Wermut	50 ml Cognac
100 ml Fischfond	8 große Basilikumblätter	geröst. Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Panierung:

2 Eier	50 g Mehl	50 g Panko
Öl		

Für die Gazpacho:

$\frac{1}{2}$ kl. Wassermelone	2 San-Marzano-Tomaten	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	1-2 Chilischoten
1-2 Scheiben Toastbrot	Fischsud, von oben	1-2 EL Balsamico Bianco
1 EL Ajvar	80 ml Olivenöl	2 Zweige Minze
2 Zweige Basilikum		

Für das Röllchen:

Die Seezunge filetieren und Garnelen schälen. Karkassen und Schalen zur Seite legen. Schalotten abziehen und fein hacken. Aus den Karkassen, Schalen, Schalotten, den Alkoholen und dem Fischfond einen Sud ansetzen.

Seezungenfilets flach auf ein Backpapier legen. Dabei darauf achten, dass die Mittelgräte zugewandte Seite nach unten zeigt, dann leicht pattieren. Knoblauch abziehen und reiben. Kalbsfarce mit Sahne glattrühren und mit geriebenem Knoblauch und den anderen Gewürzen abschmecken. Seezungenfilets dünn mit der Farce bestreichen und mit Basilikumblättern belegen. Garnelen würzen. Die gewürzten Garnelen nun im unteren Teil des Fisches quer auslegen und alles zusammen von der schmalen Seite her stramm aufrollen. Es sollen aus zwei Filets zwei gleichmäßige gefüllte Röllchen entstehen.

Für die Panierung:

Eine Panierstraße aufbauen. Die Röllchen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Panko wälzen und panieren.

Anschließend goldgelb in der Fritteuse frittieren. Vor dem Servieren aufschneiden, um einen glasigen Garpunkt und ein schönes Schnittbild zu präsentieren.

Für die Gazpacho:

Wassermelone von der Schale befreien, dann eventuell kleine Melonenkugeln als Einlage ausstechen. Restliche Melone grob würfeln.

Alle Zutaten bis auf das Toastbrot grob zerteilen und in einen Mixbecher geben. Nun den abpassierten Sud dazugeben und alles mixen. Die Konsistenz mit entrindetem Toastbrot steuern. Gut abschmecken und eiskalt in gekühltem Geschirr mit Röllchen präsentieren.

Mario Kotaska am 08. August 2025