

Heilbutt-Räucher-Lachs-Röllchen mit Wurzel-Püree

Für 2 Personen

250 g Heilbuttfilet, ohne Haut	4 Scheiben Räucherlachs	100 g Rote-Bete, aus dem Glas
300 g Petersilienwurzel	1 Meerrettich	1 Kartoffel, mehlig
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebel	0,5 Bund Petersilie, glatt
50 g Butter	50 ml Wermut	50 ml Weißwein, trocken
525 ml Geflügelfond	50 ml Sahne	100 ml Milch
100 ml Traubenkernöl	0,5 cl Kümmelschnaps	1 Muskatnuss
Chilisalz, rot	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Heilbuttfilet waschen, trocken tupfen und entgräten. Frischhaltefolie auf das Filet legen und plattieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zehn Gramm Butter auf ein Stück Alufolie verteilen. Das Filet auf der einen Seite mit Chilisalz und Zitronensaft würzen und mit dieser Seite auf die gebutterte Alufolie legen. Die andere Seite des Filets mit dem Räucherlachs belegen, vom Schwanzende her aufrollen und mit Hilfe der Alufolie zu einem Bonbon verschließen. In einem Topf Wasser erhitzen, das Bonbon hineinlegen und 15 Minuten ziehen lassen. Für die Soße 125 Milliliter Geflügelfond mit dem Wermut und dem Weißwein in einem Topf aufkochen lassen und auf die Hälfte reduzieren. Die Rote-Bete in die Soße geben und pürieren. Die pürierte Masse in einem Topf erhitzen, den Kümmelschnaps hinzugeben und auf geringer Hitze warm halten. Fünf Gramm Meerrettich schälen, reiben und die Soße mit Salz, Pfeffer und dem Meerrettich abschmecken. Für das Püree die Petersilienwurzel schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. In einem Topf 30 Gramm Butter erhitzen und die Petersilienwurzel und Zwiebel darin anschwitzen. Den restlichen Fond dazugießen und das Ganze kochen lassen. Anschließend den Fond durch ein Sieb passieren und von den Petersilienwurzelstücken trennen. Die Petersilienwurzelstücke mit der übrigen Butter und etwas Fond pürieren und anschließend mit der Milch vermengen. Die Kartoffel schälen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Anschließend abgießen, in eine Kartoffelpresse geben und in das Petersilienwurzelpüree pressen. Die Sahne aufschlagen und zusammen mit dem Fond und etwas Salz zum Püree hinzugeben. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree damit verfeinern. Die Masse durch ein Haarsieb passieren und anschließend aufschlagen. Den Fisch aus der Alufolie wickeln und aufschneiden. Für die Soße die Petersilienblätter abzupfen, zusammen mit dem Traubenkernöl in einen Mixer geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Petersilienpüree auf Tellern anrichten und mit dem Fisch und der Soße garnieren.

Henning Engelage am 20. Oktober 2009