

# Steinbutt-Lachs-Rouladen im Kräuter-Mantel mit Linsen

## Für 2 Personen

300 g Steinbuttfilet	60 g Lachsfilet	1 Schalotte
2 EL grüne Linsen	2 EL rote Linsen	2 EL gelbe Linsen
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zweig Kerbel	1 Zweig Petersilie, glatt
1 Zweig Estragon	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Thymian
20 g Butter, kalt	2 EL violetter Senf	25 ml Schlagsahne angefroren
40 ml Schlagsahne	10 ml Wermut	10 ml Weißwein
85 ml Fischfond	15 ml Olivenöl	10 ml Zitronenolivenöl
Aceto bianco	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Steinbutt waschen, trocken tupfen und in zwei etwa 14 x 12 Zentimeter große und einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das restliche Steinbuttfilet leicht anfrieren lassen. Den Kerbel, die Petersilie, den Estragon, das Basilikum und den Thymian abzupfen und fein hacken. Die Zitrone auspressen. Das angefrorene Steinbuttfilet mit den Kräutern und etwas Salz pürieren. Die angefrorene Sahne zu der Farce geben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Steinbuttfilets auf Frischhaltefolie legen, mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils eine dünne Schicht Farce darauf streichen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, mit Salz würzen und in Streifen schneiden. Die Lachsstreifen auf die Steinbuttfilets legen und alles zu einer Roulade aufrollen. Die Frischhaltefolie entfernen und die Fischrouladen in den Kräutern wenden. Anschließend die Rouladen erst in Frischhaltefolie, dann in Alufolie einwickeln und die überstehenden Folienenden fest eindrehen. Wasser in einem Topf erhitzen und die Rouladen-Päckchen darin etwa acht Minuten garen. Anschließend die Rouladen aus dem Wasser nehmen und im Backofen warmstellen. Den Wermut und den Weißwein in einem Topf erhitzen und etwas reduzieren. Anschließend 75 Milliliter Fischfond und die Schlagsahne aufgießen und nochmals etwas reduzieren. 10 Gramm Butter, 10 ml Olivenöl und das Zitronenolivenöl langsam unterrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotte abziehen und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Die grünen Linsen und den restlichen Fischfond dazu geben und etwa drei Minuten köcheln lassen. Die restliche Butter in Stücke schneiden und ebenfalls dazu geben. Anschließend die roten und gelben Linsen unterrühren und etwa zwei Minuten köcheln lassen. Anschließend das Ganze mit dem Aceto bianco, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steinbutt-Lachs-Roulade im Kräutermantel und den bunten Linsen auf Tellern anrichten. Mit der Soße garnieren und servieren.

Sarah Hemmerling am 13. Oktober 2010