

# Steinbutt-Röllchen, Kartoffel-Bällchen und Ingwer-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Steinbutt-Röllchen:**

350 g Steinbuttfilet (ohne Haut)	6 großer Reispapierblätter	4 Zweige Thymian
1 Zitrone	4 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Kartoffelbällchen:**

300 g Kartoffeln	2 EL Tahin (Sesammas)	6 EL Sesamkörner
2 EL Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Ingwergemüse:**

1 Fenchelknolle	2 cm Ingwerknolle	1 Karotte
1 Knoblauchzehe	4 braune Champignons	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für den Portweinschaum:**

2 Schalotten	8 rote Pfefferkörner	2 Zweige Thymian
4 EL weißen Portwein	2 EL Wermut	4 EL Fischfond
60ml Schlagsahne	1 Zitrone	2 TL Korianderkörner
2 EL Butter	Salz,	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf in heißem Salzwasser gar kochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und Butter sowie etwas Salz hinzugeben. Das Tahin hinzufügen, das Kartoffelpüree sollte jedoch nicht flüssig sein, sondern eine feste, breiige Konsistenz haben.

In der Zwischenzeit die Sesamkörner in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten.

Aus dem Kartoffelbrei Bällchen formen und diese in den Sesamkörnern rollen.

Das Reispapier in nassen Küchentüchern für einige Minuten anweichen.

Die Steinbuttfilets in Streifen schneiden, salzen und pfeffern, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Nun die einzelnen Streifen auf je ein Reisblatt geben, mit einem halben Thymianzweig garnieren und wie eine Frühlingsrolle einrollen.

Die Fenchelknolle halbieren, in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und dort fünf Minuten kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Möhre schälen und dünn stifteln, die Champignons und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken.

Den Fenchel in einer Pfanne in heißem Olivenöl anbraten, Möhren hinzugeben. Nun Ingwer, Knoblauch und Champignons in die Pfanne geben und das Gemüse bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht bissfest servieren.

Die Steinbuttpäckchen in eine Pfanne in Olivenöl knusprig anbraten.

Das Steinbutt-Röllchen mit Sesam-Kartoffelbällchen, Ingwergemüse und den Portweinschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Paul Woelky am 04. März 2015